

Sommaire

			
3	5	7	9
			
11	13	15	17
			
19	21	23	25
			
27	29	31	33
			
35	37	39	41
			
43			

21 Recettes

GÂTEAUX IMENE

N° 4

- المثلثات - 2 - Les triangles
- مخبز بالفواكه - 4 - M'khebez aux fruits
- محبس الفواكه - 6 - Le pot de fruits
- كفتة بحبة القهوة - 8 - Kefta au grain de café
- الصبيعات - 10 - Les doigts
- الجزائريات بالورقة - 12 - El jazariattes bel warka
- هريسة بالفسق - 14 - Herissa aux pistaches
- كفتة بالبندق - 16 - Kefta aux noisettes
- دزيريات الورد - 18 - Dziriettes el warda
- اللوزية - 20 - Louziya
- مخبز دائري - 22 - M'khebez rond
- رزيمات الورد - 24 - Rezimattes de la rose
- كفتة دائرية باللوز المنسل - 26 - Kefta ronde aux amandes effilées
- شمسية بالعسل - 28 - Shemsiya au miel
- مسيسات الورد - 30 - M'sissates el warda
- البجاوية - 32 - Bijawiya
- مشكلة الورد - 34 - Mechekla à la rose
- الجوزية - 36 - El jouziya
- قطع الأشجار - 38 - Les tranches d'arbres
- كفتة رولو - 40 - Kefta rouleau
- مقروط العسل - 42 - Makrout au miel

Les triangles

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 3 mesures de farine (500 gr) (SIM)
- ¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger + eau

Farce :

- 500 gr d'amandes moulues
- 300 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 3 à 4 œufs entiers

Décoration :

- 1 à 3 blancs d'œufs
- Amandes émondées
- Miel
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la margarine et la vanille, mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez dure. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes et le sucre, puis remixer-les ensemble. Ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille, mouiller avec les œufs entiers jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Façonner des boules de la grosseur d'une noix et donnez-les la forme d'un triangle.
4. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte et découper des bandes de 10 cm de largeur, puis faire passer à la machine au n° 2, 5 et n° 7.
5. A l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, découper des ronds.
6. Mettre sur chaque rond un triangle de farce, badigeonner les bordures de la pâte avec du blanc d'œuf puis coller la pâte aux trois côtés du triangle, badigeonner la surface avec du blanc d'œufs.
7. Avec la même pâte, découper des petites feuilles, mettre sur chaque gâteau trois feuilles puis fixez-les avec une amande.
8. Disposer sur un plateau légèrement fariné, enfourner à four moyen.
9. Dès la sortie du four, tremper dans du miel et saupoudrer de brillant alimentaire.

المثلثات

✧ المقادير ✧

العجينة :

- 3 كيلات فريئة (500 غ) (سيم)
- ¼ كيلة مارجرين ذائبة (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
- ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :

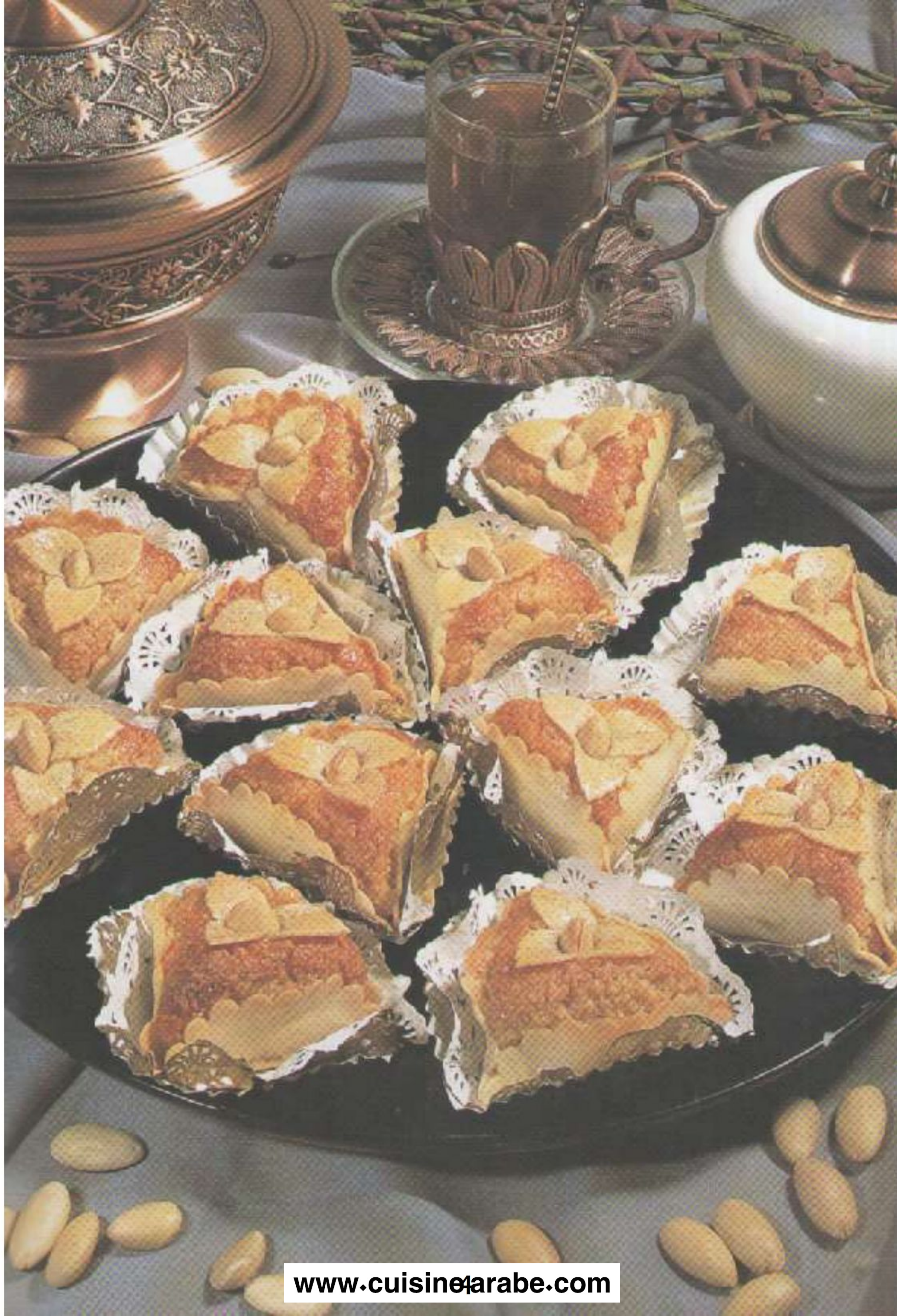
- 500 غ لوز مرّحي
- 300 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
- 3 إلى 4 حبات بيض كاملة

التزيين :

- 1 إلى 3 بياض بيض
- لوز مقشر
- عسل
- جزئيات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الفريئة ، المارجرين و الفانيليا ، بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة جد قاسية . غطيها بورق غذائي شفاف و اتركيها ترتاح .
2. حضري الحشو : في وعاء ، أخلطي اللوز و السكر ، ثم إرحبهما معا . أضيفي قشور الليمون و نكهة الفانيليا ، بللي بحبات البيض كاملة حتى الحصول على حشو متماسك . شكلي كريات بحجم الجوزة و اعطيها شكل مثلث .
3. على طاولة عمل و بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة و قطعي أشرطة عرضها 10 سم ، ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7 .
4. بواسطة مول قطره 8 سم . قطعي دوائر .
5. ضعي على كل دائرة مثلثا من الحشو ، إطللي حواف العجينة ببياض البيض ثم الصقي العجينة بالزوايا الثلاثة للمثلث ، إطللي السطح ببياض البيض .
6. بنفس العجينة ، قطعي وريقات ، ضعي على كل حبة حلوى ثلاث وريقات ثم ثبتيها بحبة لوز .
7. ضعيتها في صينية مرشوشة قليلا بالفريئة ، إطهيها في فرن متوسط .
8. فور إخراجها من الفرن ، إغطسيتها في العسل ونري الجزئيات الغذائية للماعة .



M'khebez aux fruits

✧ Ingrédients ✧



Pâte :

500 gr d'amandes finement moulues

300 gr de sucre cristallisé

Zeste d'un citron

1 C. à café d'extrait de vanille

2 à 3 œufs

Glaçage :

2 blancs d'œufs

1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger (6 C.à s)

1 verre à thé de jus de citron (6 C.à s)

½ C. à café de beurre

Sucre glace tamisé

Décoration :

Colorants alimentaires

Brillant alimentaire

Fruits en pâte d'amandes

Préparation

1. Préparer la pâte : mélanger les amandes et le sucre puis remixer-les ensemble.
Dans une terrine, mettre le mélange des amandes et du sucre, ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, étaler la pâte, découper des ronds avec un emporte-pièce de 3 cm de diamètre.
3. Disposer sur une plaque farinée et faire cuire à four préchauffé pendant 10 à 15 mn.
4. Après cuisson, laisser refroidir.
5. Préparer le glaçage : dans un récipient, battre les blancs d'œufs en neige, ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Incorporer le sucre glace jusqu'à obtention d'un mélange assez épais (pour vérifier la consistance du glaçage, essayez-le sur un gâteau, s'il coule, ajouter le sucre glace).
6. Partager le glaçage et colorer chaque partie avec un colorant alimentaire de votre choix puis glacer les gâteaux.
7. Confectionner des petits fruits et décorer chaque gâteau avec un fruit et une feuille.
Saupoudrer de brillant alimentaire.
8. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.

مخبز بالفواكه

✧ المقادير ✧

العجينة:

500 غ لوز مرحي رقيق

300 غ سكر مسحوق

قشور ليمونة

1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا

2 إلى 3 بيض

الطلاء:

2 بياض بيض

1 كأس صغير ماء زهر البرتقال (6 ملاعق كبيرة)

1 كأس صغير عصير الليمون (6 ملاعق كبيرة)

½ ملعقة صغيرة زبدة

سكر ناعم مغربل

التزيين :

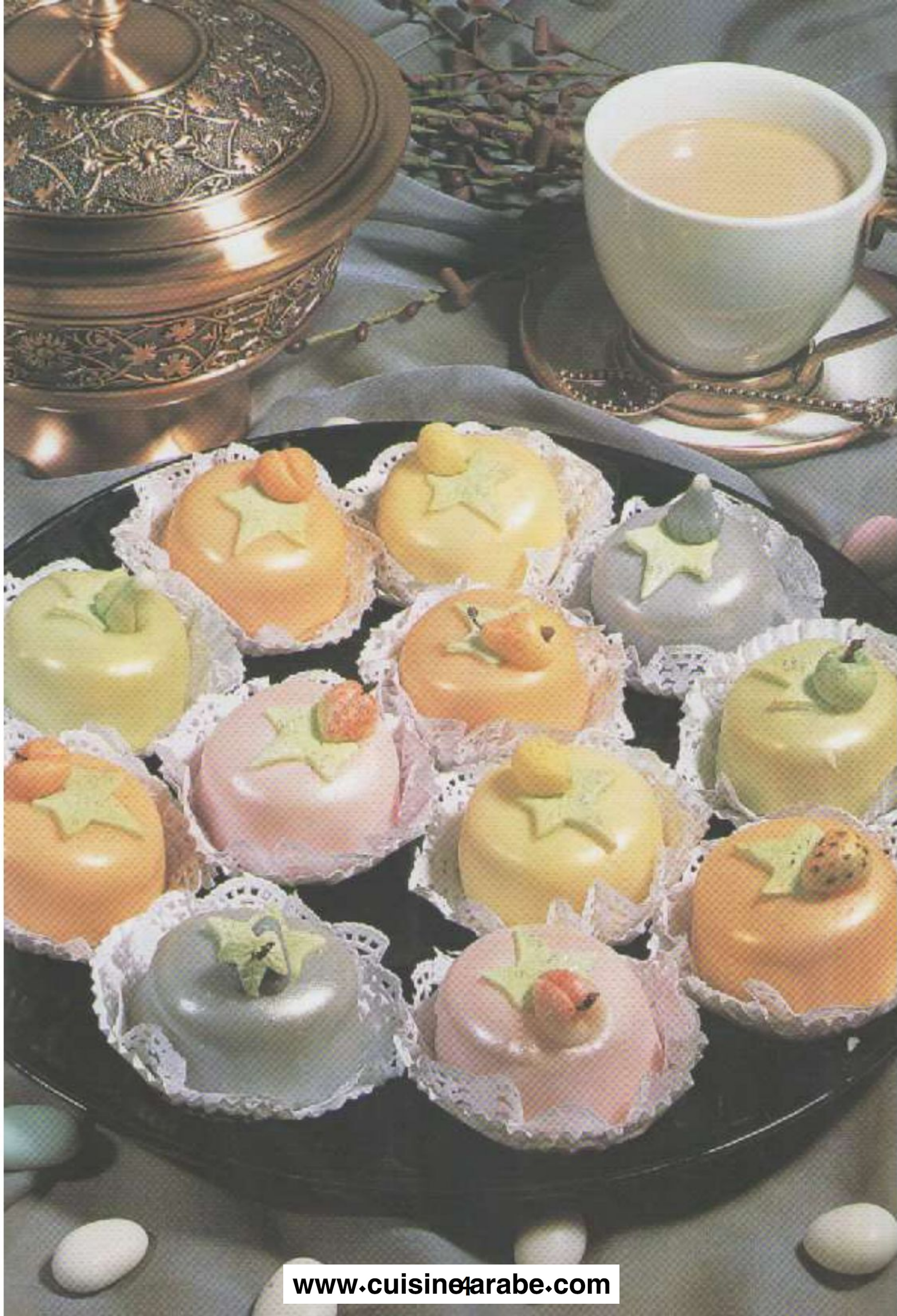
ملونات غذائية

جزئیات غذائية لماعة

فواكه من عجينة اللوز

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : أخلطي اللوز و السكر ثم إرحيهما معاً. في إناء، ضعي خليط اللوز و السكر، أضيفي قشور الليمون و نكهة الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على عجينة متجانسة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة، قطعي دوائر بواسطة مول قطره 3 سم.
3. ضعيها في صينية مرشوشة بالفريشة واطهيها في فرن مسخن مدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. بعد الطهي، أتركها تبرد.
5. حضري الطلاء : في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج. أضيفي ماء زهر البرتقال، عصير الليمون، نكهة الفانيليا و الزبدة. أضيفي السكر الناعم حتى الحصول على خليط جد ثقيل (لمراقبة تكوين الطلاء، جربيه على حبة حلوى إذا سال، أضيفي السكر الناعم).
6. قسمي الطلاء ولوني كل جزء بملون غذائي حسب اختيارك ثم إطلي الحلوى.
7. شكلي فواكه صغيرة وزيني كل حبة حلوى بفاكهة و بورقة. نري الجزئیات الغذائية للماعة.
8. قدميها في حاويات بيضاء مرفوقة بالانتاجات.



Le pot de fruits

✧ Ingrédients ✧

Pâte d'amandes :

- 1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (400 gr)
- 2 blancs d'œufs
- 1 C. à café de beurre
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 1 mesure d'amandes grillées (200 gr)
- 1 mesure de noix grillées (200 gr)
- 1 mesure de pistaches grillées (200 gr)
- 3 C. à soupe de beurre
- Miel

Décoration :

- Fruits et feuilles en pâte d'amandes
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes et le sucre glace. Mettre le mélange dans une terrine, ajouter l'extrait de vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser à part.
2. Préparer la farce : concasser les amandes, les noix et les pistaches puis ramasser avec le beurre et le miel.
3. Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à une épaisseur de 5 mm.
4. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 10 cm de diamètre, découper des ronds et mettez-les dans des moules carrés.
5. Remplir avec la farce et laisser sécher pendant plusieurs heures.
6. Avec la pâte d'amandes, confectionner des petits fruits et des petites feuilles.
7. Démouler les gâteaux et décorer avec des fruits et une feuille puis saupoudrer de brillant alimentaire.

محبس الفواكه

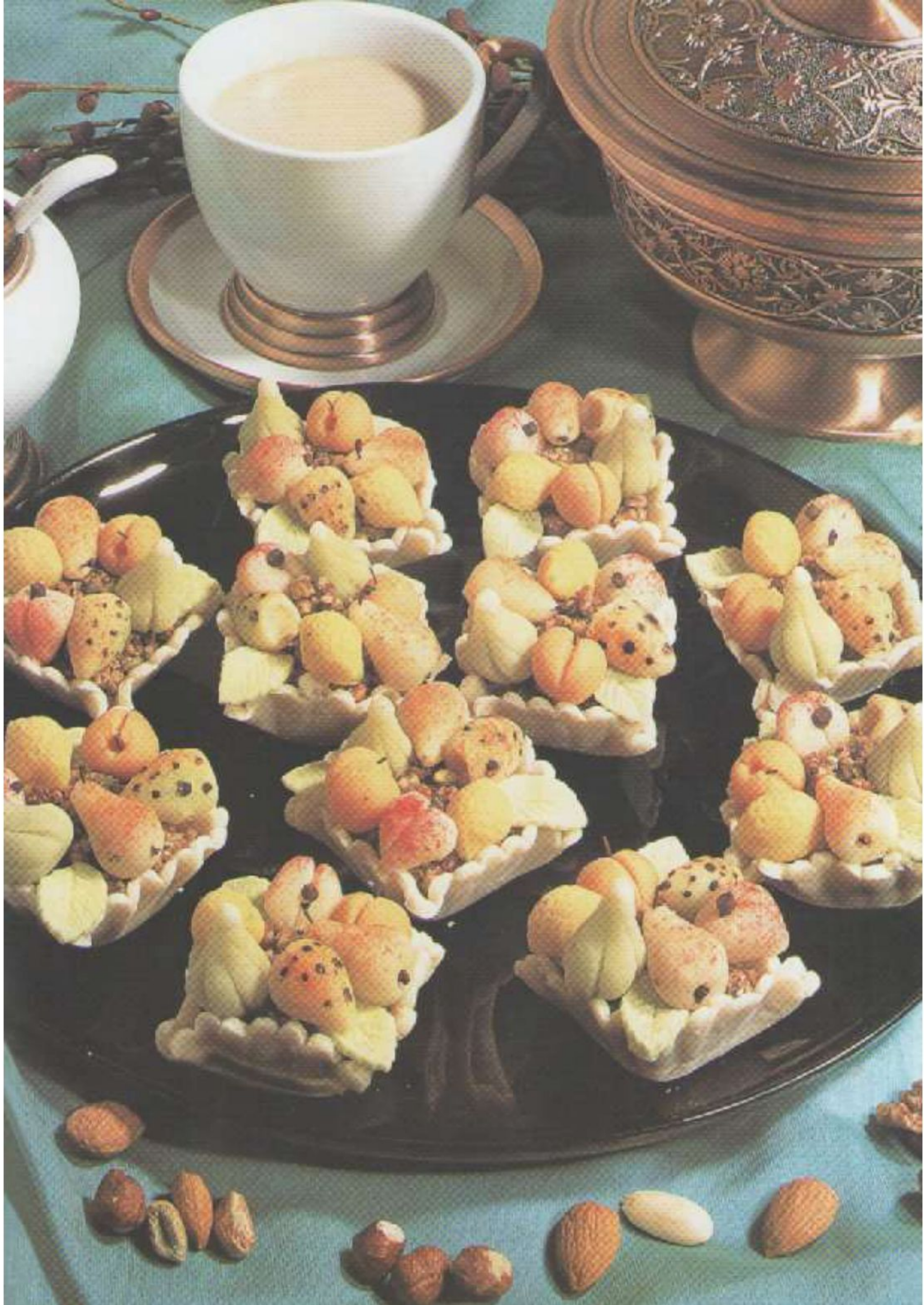
✧ المقادير ✧

عجينة اللوز:

- 1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء زهر البرتقال
- الحشو :
- 1 كيلة لوز محمص (200 غ)
- 1 كيلة جوز محمص (200 غ)
- 1 كيلة فستق محمص (200 غ)
- 3 ملاعق كبيرة زبدة
- عسل
- التزيين :
- فواكه و أوراق من عجينة اللوز
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري عجينة اللوز : إرحي اللوز و السكر الناعم معاً .
ضعي الخليط في إناء، أضيفي نكهة الفانيليا، الزبدة ،
بياض البيض و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على
عجينة ملساء، غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها
على حدى.
2. حضري الحشو : كسري اللوز، الجوز و الفستق ثم
اجمعي بالزبدة و العسل .
3. على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة ، أبسطي العجينة
بواسطة الحلال بسماك 5 مم .
4. بواسطة مول مسنن قطره 10 سم ، قطعي دوائر
و ضعها في مولات مربعة .
5. إمليها بالحشو و اتركها تجف لعدة ساعات .
6. بعجينة اللوز، شكلي فواكه صغيرة و وريقات .
7. إنزعي العربعات من المولات وزينيها بفواكه و وريقة
ثم ذري الجزيئات الغذائية للماعة .



Kefta au grain de café



✧ Ingrédients ✧

Pâte d'amandes :

1 mesure d'amandes moulues (500 gr)

1 mesure de sucre glace (400 gr)

2 blancs d'œufs

1 C. à café de beurre

1 C. à café d'extrait de vanille

Eau de fleurs d'oranger

Farce :

1 mesure de biscuit moulu (1 boîte)

1 mesure d'amandes grillées et concassées (200 gr)

1 C. à café d'extrait de noisettes

Chocolat noir

Miel

Décoration :

Chocolat noir

Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes et le sucre. Mettre le mélange dans une terrine, ajouter la vanille, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et réserver.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger le biscuit, les amandes, l'extrait de noisettes et le chocolat noir puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène. Former des boudins de 3 cm d'épaisseur et de 15 à 20 cm de longueur.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm. Mettre dessus un boudin de farce, rouler une seule fois puis découper en forme de trapèze.
4. Décorer avec des traits en chocolat noir.
5. Prendre un peu de pâte d'amandes et colorer avec le chocolat noir puis former des grains de café. Mettre un sur chaque gâteau et saupoudrer de brillant alimentaire.

كفتة بحبة القهوة

✧ المقادير ✧

عجينة اللوز :

1 كيلة لوز مرحي (500 غ)

1 كيلة سكر ناعم (400 غ)

2 بياض بيض

1 ملعقة صغيرة زبدة

1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيلا

ماء زهر البرتقال

الحشو :

1 كيلة بسكوي مرحي (1 علبة)

1 كيلة لوز محمص و مكسر (200 غ)

1 ملعقة صغيرة نكهة البندق

شكلاطة سوداء

عسل

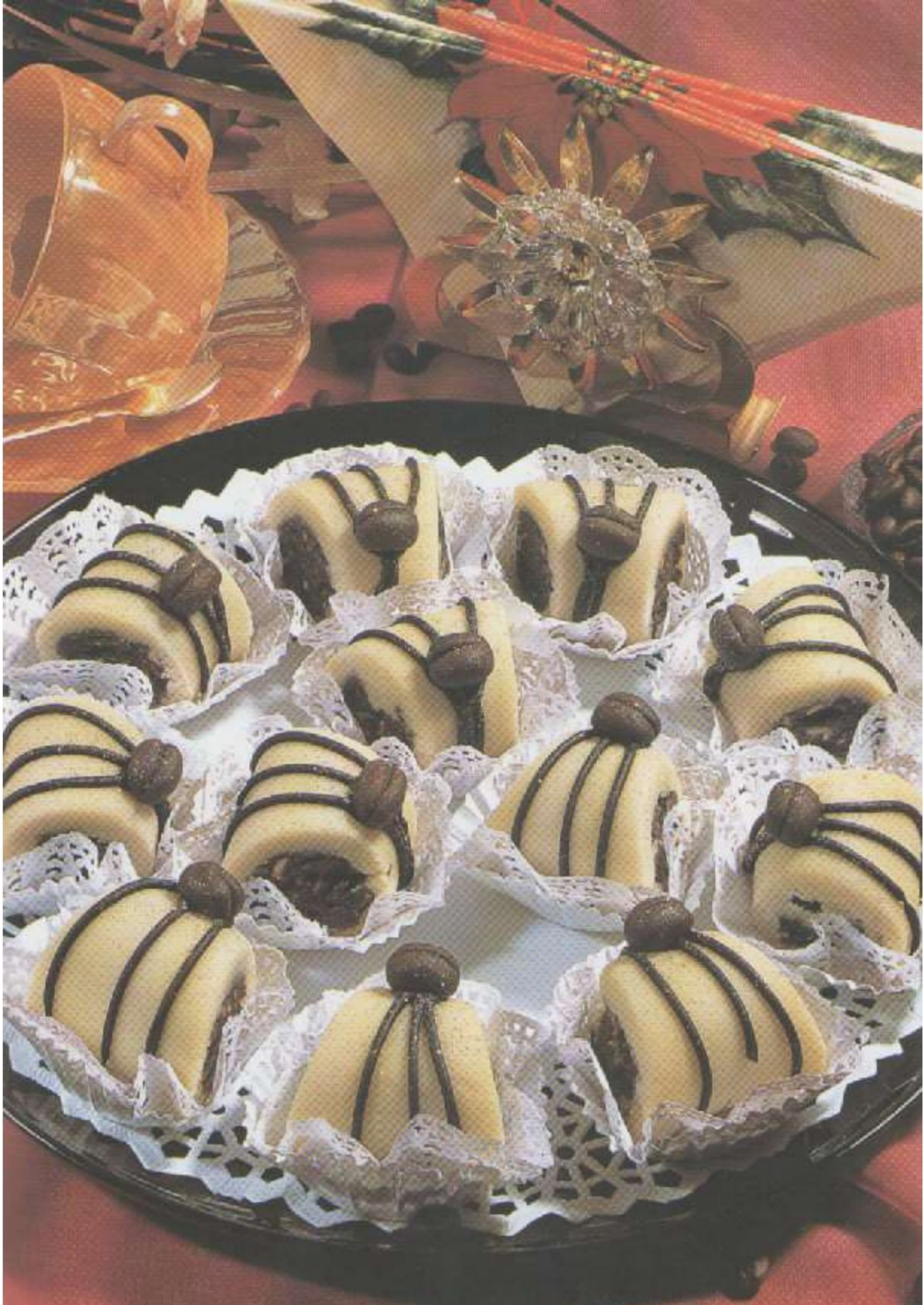
التزيين :

شكلاطة سوداء

جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري عجينة اللوز : إرحي اللوز والسكر معاً، ضعي الخليط في إناء، أضيفي الفانيلا، الزبدة وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . غطيها بورق غذائي شفاف واحتفظي بها .
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي البسكوي، اللوز، نكهة البندق والشكلاطة السوداء ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس .
3. شكلي حرايش بسماك 3 سم و بطول 15 إلى 20 سم .
3. على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة بسماك 5 مم، ضعي فوقها حريوشاً من الحشو، لفيها مرة واحدة ثم قطعي على شكل شبه منحرف .
4. زينيها بخطوط من الشكلاطة السوداء .
5. خذي جزءاً من عجينة اللوز و لونيها بالشكلاطة السوداء ثم شكلي حبات قهوة، ضعي واحدة على كل حبة حلوى و ذري الجزيئات الغذائية للماعة .



Les doigts

Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de farine (1 kg) (SIM)
- ¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel
- Eau de fleurs d'oranger + eau

Farce :

- 500 gr d'amandes moulues
- 300 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 3 à 4 œufs entiers

Décoration :

- 1 blanc d'œuf
- Noisettes
- Miel
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la margarine, la vanille et le sel, mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez dure. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : mixer les amandes et le sucre, mettre le mélange dans une terrine, ajouter le zeste de citron et l'extrait de vanille, puis mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Former des petits boudins de 5 cm de longueur et 1,5 cm de largeur. Couvrir et laisser à part.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte, découper des bandes de 10 cm de largeur puis faire passer à la machine au n° 2, 5 et n° 7.
4. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 10 cm de diamètre, découper des ronds.
5. Mettre sur chaque rond un boudin de farce. Badigeonner les bordures de blanc d'œuf puis relever les côtés l'un sur l'autre.
6. Avec la même pâte, découper des marguerites, mettre sur chaque gâteau une marguerite, fixez-la avec une noisette.
7. Disposer sur un plateau légèrement fariné et enfourner à four moyen.
8. Dès la sortie du four, tremper dans le miel et saupoudrer de brillant alim

الصبيعات

المقادير

العجينة :

- 3 كيلات فريئة (1 كغ) (سيم)
- ¼ كيلة مارغرين ذائبة (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 قرصة ملح
- ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :

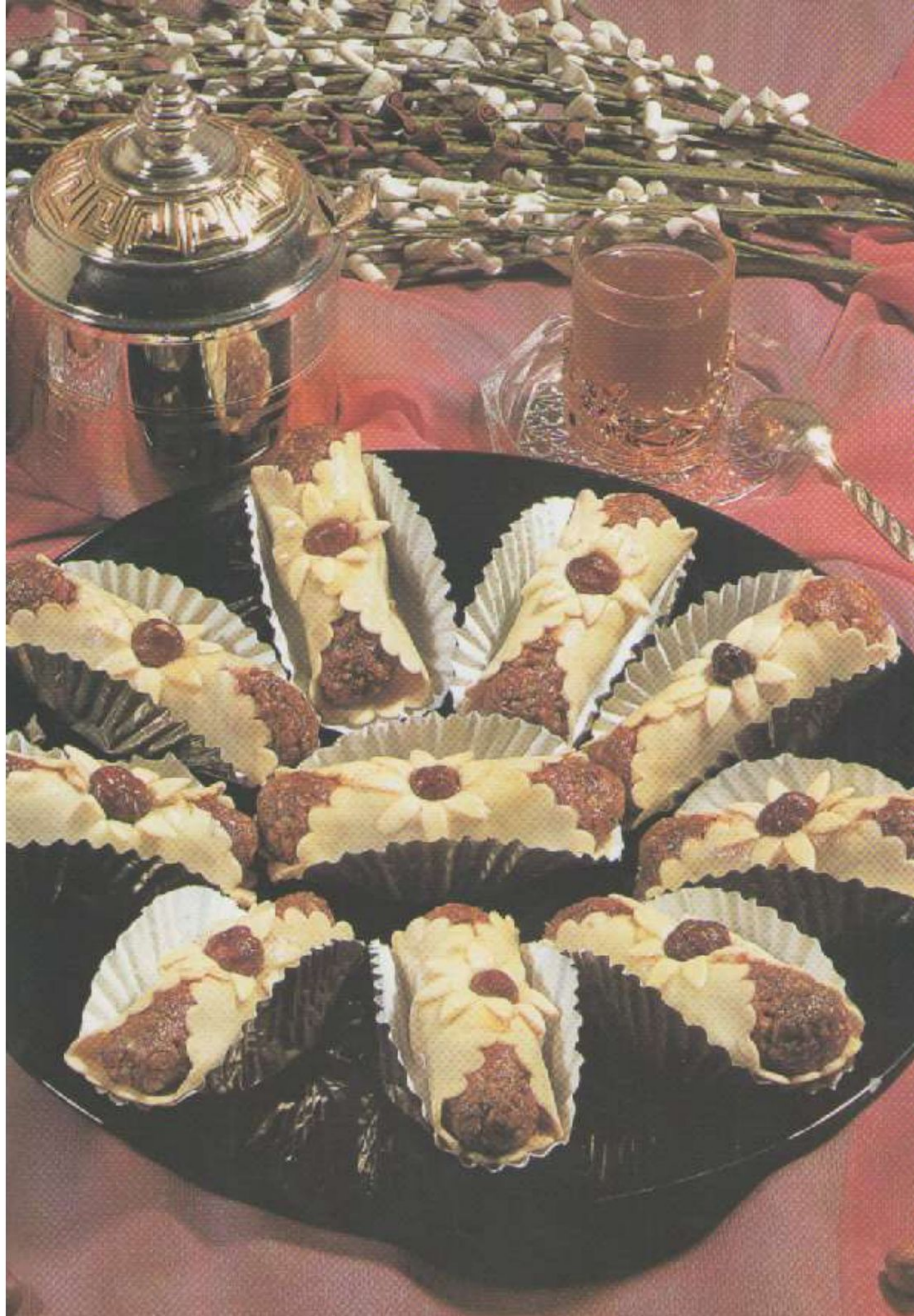
- 500 غ لوز مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 3 إلى 4 حبات بيض كاملة

التزيين :

- 1 بياض بيضة
- بندق
- عسل
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، اخلطي الفريئة، المارغرين، الفانيليا والملح، بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة جد قاسية. غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها تترتاح.
2. حضري الحشو : إرحي اللوز و السكر، ضعي الخليط في إناء، أضيفي قشور الليمون و نكهة الفانيليا، ثم بللي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك.
3. شكلي حرايبش صغيرة طولها 5 سم و عرضها 1,5 سم. غطيها و اتركها على حدى.
4. على طاولة عمل و بواسطة الحلال، أبسطي العجينة، قطعي أشرطة عرضها 10 سم ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2، 5 و رقم 7.
5. بواسطة مول مسنن قطره 10 سم، قطعي دوائر، ضعي على كل دائرة حريوشا من الحشو.
6. إطلي الحواف ببياض البيض ثم ارفعي الجوانب و احدى على الآخر.
7. بنفس العجينة، قطعي مارغريت، ضعي على كل حبة حلوى مارغريت، ثبتيها بحبة بندق.
8. ضعيتها في صينية مرشوشة قليلا بالفريئة ثم اطيها في فرن متوسط.
9. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل و نري الجزيئات الغذائية للماعة.



El jazaïriattes bel warka



✧ Ingrédients ✧

Pâte :

3 mesures de farine (1 kg) (SIM)
¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire vert / jaune
Eau de fleurs d'oranger

Farce :

500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
3 à 4 œufs

Décoration :

Pistaches
Miel
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la vanille et la margarine, ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte assez dure. Colorer en vert clair, couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, le zeste de citron et la vanille, ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.
Former des boules de la grosseur d'une noix.
Couvrir et laisser à part.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis faire passer à la machine au n° 2, 5 et n° 7.
4. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre.
5. Disposer une boule de farce au centre de chaque rond, badigeonner de blanc d'œuf, puis pincer légèrement à l'aide du pouce et de l'index et former des petits plis.
6. Avec la même pâte, découper des feuilles et des fleurs.
7. Badigeonner le dessus du gâteau (la farce) de blanc d'œuf, mettre 06 feuilles et une fleurs au milieu puis fixez-les avec une pistache.
8. Disposer sur un plateau et faire cuire à four moyen.
9. Dès la sortie du four, tremper dans le miel puis saupoudrer de brillant alimentaire.

Remarque :

Pour obtenir une belle couleur, mélanger le colorant jaune et vert.

الجزائريات بالورقة

✧ المقادير ✧

العجينة :

3 كيلات فريئة (1 كغ) (سيم)
¼ كيلة ماعزين دائية (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملون غذائي أخضر / أصفر
ماء زهر البرتقال

الحشو :

500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 إلى 4 بيض

التزيين :

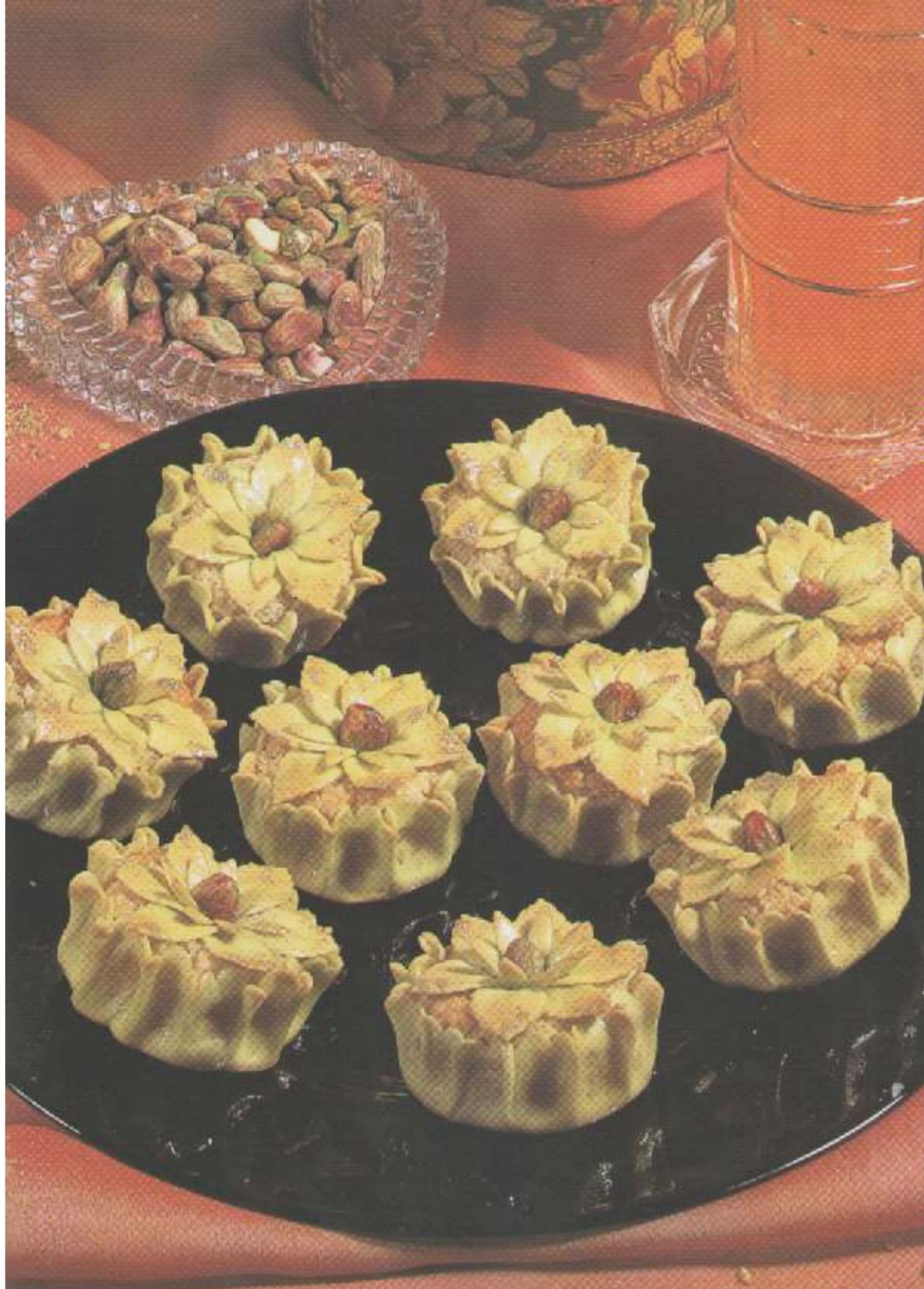
فستق
عسل
جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الفريئة ، الفانيليا و المارغرين ، إجمعي بماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة جد قاسية . لوننها بالأخضر الفاتح ، غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها ترتاح .
2. حضري الحشو : في وعاء ، أخلطي اللوز ، السكر ، قشور الليمون و الفانيليا ، إجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك .
3. شكلي كريات بحجم الجوزة . غطيها و اتركها على حدى .
4. قطعي دوائر بواسطة مول قطره 9 سم .
5. ضعي كرية من الحشو في وسط كل دائرة ، إطلي ببياض البيض ثم اقرصي بالإبهام و السبابة و شكلي طليات صغيرة .
6. بنفس العجينة ، قطعي أوراقاً و أزهاراً .
7. إطلي سطح الحلوى (الحشو) ببياض البيض ، ضعي 6 ورقات و زهرة في الوسط ثم ثبتها بحبة فستق .
8. ضعيها في صينية و اطيها في فرن متوسط .
9. فور إخراجها من الفرن ، إغطسيها في العسل ثم نري الجزيئات الغذائية للماعة .

ملاحظة :

للحصول على لون جميل ، أخلطي الملون الأصفر والأخضر .



Herissa aux pistaches



✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 500 gr d'amandes moulues
- 400 gr de sucre glace
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 50 gr de beurre
- 2 blancs d'œufs
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire vert

Décoration :

- Pistaches moulues
- Gelée
- Sucre glace

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer les amandes et le sucre, ajouter la vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Colorez-la en vert, couvrir avec du film alimentaire et laisser à part.
2. Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à une épaisseur de 2 cm. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.
3. Etaler la même pâte à une épaisseur de 5 mm, découper des ronds à l'aide du même emporte-pièce. Rouler jusqu'à la moitié du rond.
4. Badigeonner la surface de chaque gâteau de gelée et mettre un rond roulé.
5. Saupoudrer de pistaches moulues d'un côté, laisser sécher, puis saupoudrer l'autre moitié de sucre glace à l'aide d'une passoire (voir photo).
6. Présenter dans des caissettes accompagnées de dentelle.

هريسة بالفستق

✧ المقادير ✧

العجينة :

- 500 غ لوز مرحي
- 400 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 50 غ زبدة
- 2 بياض بيض
- ماء زهر البرتقال
- ملون غذائي اخضر

التزيين :

- فستق مرحي
- جيلاتين
- سكر ناعم

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي اللوز و السكر، أضيفي الفانيليا، الزبدة، بياض البيض و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء. لونها بالأخضر، غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها على حدى.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسبك 2 سم. قطعي دوائر بواسطة مول مسنن.
3. أبسطي نفس العجينة بسبك 5 مم. قطعي دوائر بواسطة نفس المول، لغنيها حتى النصف.
4. إطلي سطح كل حبة حلوى بالجيلاتين وضعي دائرة ملفوفة.
5. نري الفستق المرحي من جهة، أتركها تجف، ثم نري على النصف الثاني السكر الناعم بواسطة مصفاة (أنظر الصورة).
6. قدميها في حاويات مرفوقة بالدانتيل.



Kefta aux noisettes

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (400 gr)
- 2 blancs d'œufs
- 1 C. à café de beurre
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

Farce :

- 2 mesures de biscuit moulu (2 boîtes)
- 1 mesure d'amandes moulues (200 gr)
- 1 C. à café d'extrait de noisettes

Miel

Décoration :

- Noisettes
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre, ajouter l'extrait de vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Colorer en rose clair. Former des boules de 3 cm de diamètre.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger le biscuit, les amandes et l'extrait de noisettes puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène. Former des boules de la grosseur d'un noyau.
3. Fourrer une boule de pâte avec une boule de farce. Former une seule boule et piquez-la à l'aide d'un cure-dents.
4. Fixer au centre une noisette et tracer tout le tour à l'aide d'un couteau puis saupoudrer de brillant alimentaire.

كفتة بالبندق

✧ المقادير ✧

العجينة :

- 1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- ماء زهر البرتقال
- ملون غذائي وردي

الحشو :

- 2 كيلات بسكري مرحي (علبتين)
- 1 كيلة لوز مرحي (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة نكهة البندق

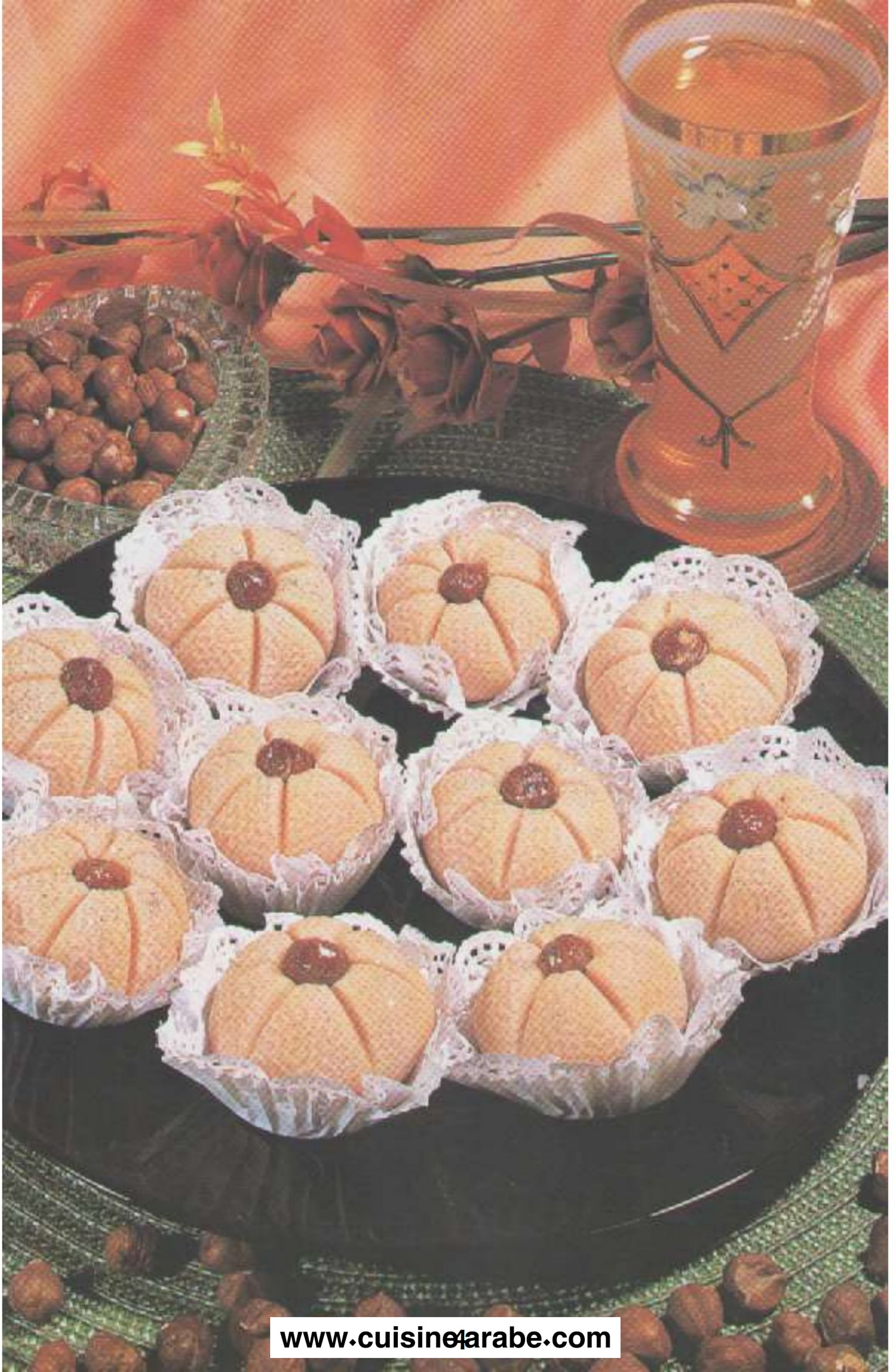
عسل

التزيين :

- بندق
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر. أضيفي نكهة الفانيлия، الزبدة، بياض البيض و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . لوننها بالوردي الفاتح . شكلي كريات قطرها 3 سم .
2. حضري الحشو : في وعاء ، أخلطي البسكوي، اللوز و نكهة البندق ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس . شكلي كريات بحجم العلفة.
3. إحشي كرية من العجينة بكرية من الحشو . شكلي كرية واحدة و ضعي عليها نقاطاً بواسطة الكوردون.
4. ثبتي في الوسط حبة بندق و خطي كل الحواف بواسطة السكين ثم ذري الجزيئات الغذائية للماعة.



Dziriettes El warda

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

3 mesures de farine (1 kg) (SIM)
¼ mesure de margarine fondue (200 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire jaune / rouge
Eau de fleurs d'oranger + eau

Farce :

500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
3 à 4 œufs

Décoration :

Miel
1 blanc d'œuf
Petites perles argentées
Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la vanille et la margarine, frotter avec les paumes des mains puis mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez dure. Colorez-la en jaune et rouge pour obtenir une couleur saumon. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : mixer ensemble les amandes et le sucre, ajouter le zeste de citron et la vanille puis mouiller avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Former des boules de la grosseur d'une noix, couvrir et laisser à part.
3. Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte, découper des bandes de 10 cm de largeur puis faire passer à la machine au n° 2, 5 et n° 7.
4. A l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, découper des ronds. Mettre sur chaque rond une boule de farce, badigeonner les bordures de blanc d'œuf et pincer légèrement pour obtenir des petits plis.
5. Avec la même pâte, découper des ronds de 4 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Former des petites fleurs en forme d'éventail.
6. Mettre au centre de chaque gâteau 2 fleurs. Disposer sur un plateau allant au four et enfourner à four moyen jusqu'à ce que les gâteaux soient bien dorés.
7. Dès la sortie du four, tremper dans le miel, décorer avec les perles et le brillant alimentaire.

دزيريات الورد

✧ المقادير ✧

العجينة :

3 كيلات فريضة (1 كغ) (سيم)
¼ كيلة مارغرين ذائبة (200 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملون غذائي أصفر / أحمر
ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :

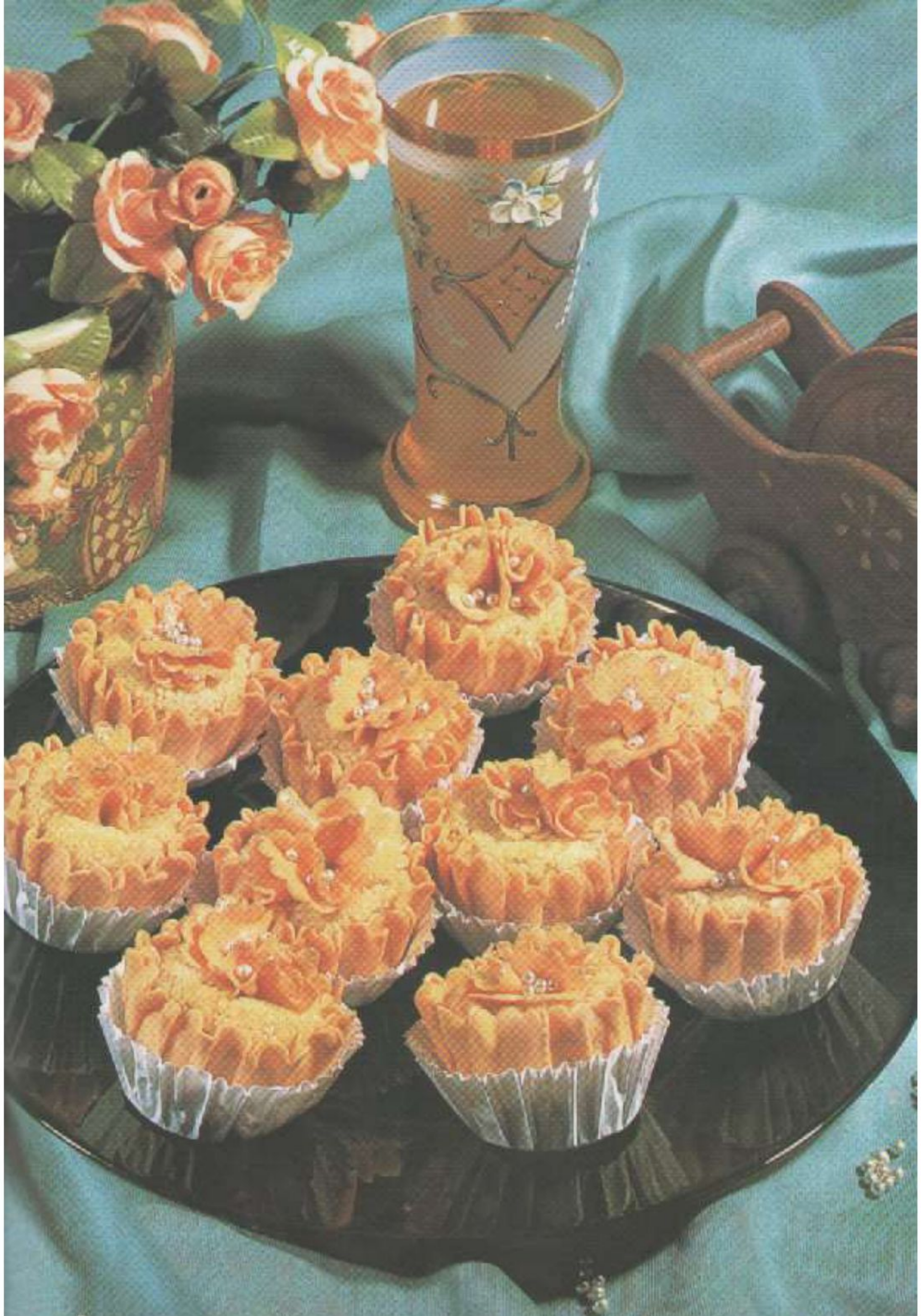
500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
3 إلى 4 بيض

التزيين :

عسل
1 بياض بيضة
كريات صغيرة فضية
جزئيات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، اخفطي الفريضة، الفانيليا و المارغرين، حككي بكفي اليدين ثم بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة جد قاسية. لوننها بالأصفر و الأحمر للحصول على لون سلموني. غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها ترتاح.
2. حضري الحشو : إرحي معاً اللوز و السكر، أضيفي قشور الليمون و الفانيليا ثم بللي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك.
3. شكلي كريات بحجم الجوزة، غطيها و اتركها على حدى.
4. على طاولة عمل وبواسطة الحلال، أبسطي العجينة، قطعي أشربة عرضها 10 سم ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2، 5 و رقم 7.
5. بواسطة مول قطره 9 سم، قطعي دوائر.
6. ضعي على كل دائرة كرية من الحشو، إطللي الحواف ببياض البيض و اقصي برفق لتتحصلي على طيات صغيرة.
7. بنفس العجينة، قطعي دوائر قطرها 4 سم بواسطة مول.
8. شكلي أزهاراً على شكل مروحة.
9. ضعي وسط كل حبة حلوى زهرتين.
10. ضعيها في صينية فرن و اطيبيها في فرن متوسط حتى تصبح الحلوى ذهبية اللون.
11. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل، زيننها بالكريات و الجزئيات الغذائية للماعة.



Louziya

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

4 mesures de farine (800 gr) (SIM)

1 mesure de margarine (200 gr)

1 pincée de sel

1 C. à café d'extrait de vanille

Eau de fleurs d'oranger + eau

Farce :

500 gr d'amandes finement moulues

300 gr de sucre cristallisé

Zeste d'un citron

1 C. à café d'extrait de vanille

2 à 3 œufs

Décoration :

Amandes émondées

Blanc d'œuf

Miel

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter la vanille et le sel, faire une fontaine au milieu puis verser la margarine, bien frotter avec les paumes des mains et mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des ronds de 4 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce.
4. Mettre les ronds de pâte dans des petits moules farinés. Former des boules de farce et donnez-les légèrement la forme d'une pyramide, mettez-les dans les moules.
5. Badigeonner la surface de chaque gâteau de blanc d'œuf et décorer avec les amandes émondées.
6. Découper des fleurs de la même pâte et fixez-les au sommet de chaque gâteau avec une amande.
7. Disposer dans un plateau, enfourner à four moyen pendant 12 à 15 mn.
8. Dès la sortie du four, trempez-les dans le miel et présentez-les dans des caissettes étanches.

اللوزية

✧ المقادير ✧

العجينة :

4 كيلات فرينة (800 غ) (سيم)

1 كيلة مارغرين (200 غ)

1 قرصة ملح

1 ملعقة صغيرة فانيليا

ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :

500 غ لوز مرحي رقيق

300 غ سكر مسحوق

قشور ليمونة

1 ملعقة نكهة الفانيليا

2 إلى 3 بيض

التزيين :

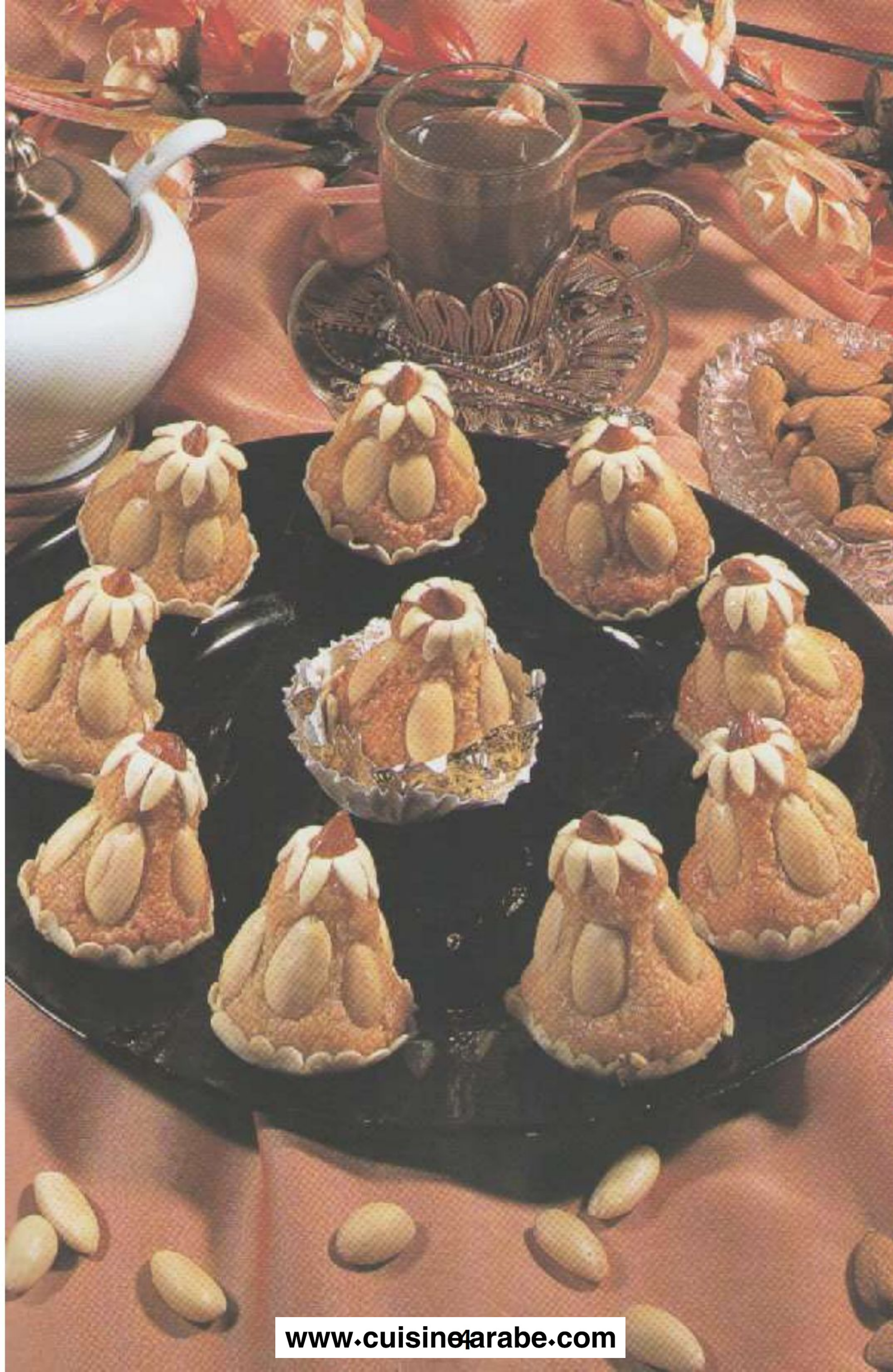
لوز مقشر

بياض بيض

عسل

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، غربي الفرينة ، أضيفي الفانيليا و الملح ، شكلي حفرة في الوسط ثم أفرغي المارغرين ، حكّي جيداً بكفي اليدين و بللي بالماء و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . غطيها بورق غذائي شفاف و اتركيها ترتاح .
2. حضري الحشو : في وعاء ، اخلطي كل المقادير ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس .
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بسماك 3 مم ، قطعي دوائر قطرها 4 سم بواسطة مول .
4. ضعي دوائر العجينة في مولات صغيرة مرشوشة بالفرينة .
5. شكلي كريات من الحشو واعطيها نوعاً ما شكل هرم ، ضعيها في المولات .
6. إطلّي سطح كل حبة حلوى بياض البيض وزينيها باللوز المقشر .
7. قطعي أزهاراً من نفس العجينة وثبتيها على قمة كل حبة حلوى بحبة لوز .
8. ضعيها في صينية ، إطهّيها في فرن متوسط مدة 12 إلى 15 دقيقة .
9. فور إخراجها من الفرن ، إغطسيها في العسل وقدميها في حاويات عازلة .



M'khebez rond

Ingrédients

Pâte :

500 gr d'amandes finement moulues
300 gr de sucre cristallisé
Zeste d'un citron

1 C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs

Glaçage :

3 blancs d'œufs
1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger (6 C.à s)
1 verre à thé de jus de citron (6 C.à s)
1 C. à café de beurre
½ C. à café d'extrait de vanille

Colorants alimentaire

La pâte d'amandes : (voir page 08)

Décoration :

Perles argentées
Brillant alimentaires

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre. Mettre le mélange dans une terrine, ajouter la vanille et le zeste de citron puis ramasser avec les œufs un par un jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail fariné, confectionner un boudin de 2 cm de diamètre et 10 cm de longueur, tournez-le pour donner la forme d'un bracelet.
3. Disposer sur une plaque farinée, enfourner à four préchauffé pendant 10 à 15 mn.
4. Après cuisson, laisser refroidir.
5. Préparer le glaçage : dans un récipient, battre les blancs d'œufs en neige, ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Incorporer progressivement le sucre glace tamisé jusqu'à obtention d'un mélange assez épais (pour vérifier la consistance du glaçage, essayez-le sur un gâteau, s'il coule, ajouter le sucre glace). Colorer selon votre goût.
6. Tremper les gâteaux dans le glaçage, laisser sécher, puis essuyer toute la surface avec le brillant alimentaire.
7. Préparer la pâte d'amandes : (voir page 08) et colorez-la.
8. Abaisser la pâte d'amandes à 2 mm d'épaisseur à l'aide d'un rouleau, découper de grands et petits jasmins à l'aide de 2 emportes-pièces.
9. Mettre sur chaque gâteau deux jasmins (grand et petit), fixez-les avec une perle argentée et saupoudrer de brillant alimentaire.
10. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelle.



مخبز دائري

المقادير

العجينة :

500 غ لوز مرحي رقيق
300 غ سكر مسحوق
قشور ليمونة

1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
2 إلى 3 بيض
الطلاء :

3 بياض بيض

1 كأس صغير ماء زهر البرتقال (6 ملاعق كبيرة)
1 كأس صغير عصير الليمون (6 ملاعق كبيرة)

1 ملعقة صغيرة زبدة

½ ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملونات غذائية

عجينة اللوز : (أنظر الصفحة 08)
التزيين :

كريات فضية

جزينات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر .
ضعي الخليط في إناء، أضيفي الفانيليا وقشور الليمون
ثم اجمعي بالبيض الواحدة تلو الأخرى حتى الحصول
على عجينة متجانسة .
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة ، شكلي حبوباً
قطره 2 سم و طوله 10 سم ، أتربيه لتعطي له شكل سوار .
3. ضعها في صينية مرشوشة بالفريشة ، إطهوها في فرن
مسخن مدة 10 إلى 15 دقيقة .
4. بعد الطهي ، أتركها تبرد .
5. حضري الطلاء : في وعاء ، أخفقي بياض البيض كالثج ،
أضيفي ماء زهر البرتقال ، عصير الليمون ، نكهة الفانيليا
و الزبدة . أضيفي تدريجياً السكر الناعم المغبول حتى
الحصول على خليط جد ثقيل (لمراقبة تكوين الطلاء ، جربيه
على حبة حلوى ، إذا سال ، أضيفي السكر الناعم) .
لونه حسب ذوقك .
6. إعطسي الحلوى في الطلاء . أتركها تجف ، ثم امسحي كل
السطح بالجزينات الغذائية للماعة .
7. حضري عجينة اللوز : (أنظر الصفحة 08) ولونها .
8. أبسطي عجينة اللوز بسمك 2 مم بواسطة الحلال ، قطعي
ياسمينات كبيرة و صغيرة بواسطة مولين .
9. ضعي على كل حبة حلوى ياسمينتين (كبيرة و صغيرة) ،
ثبتيهما بكريه فضية ثم نري الجزينات الغذائية للماعة .
10. قدميها في حاويات بيضاء مرفوقة بالدانتيل .



Rezimmattes de rose

★ Ingrédients ★

Pâte :

4 mesures de farine (800 gr) (SIM)
½ mesure de margarine fondue (150 gr)
1 C. à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel
½ verre à thé d'eau de fleurs d'oranger + eau
nécessaire

Colorants alimentaires

Farce :

500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à soupe de zeste de citron
1 C. à café d'extrait de vanille
2 à 3 œufs

Décoration :

Pâte d'amandes
Brillant alimentaire
Miel

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine tamisée, le sel, l'extrait de vanille et la margarine fondue. Bien frotter avec les paumes des mains, puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et dure.
2. Divisez-la en deux boules égales, colorer une et laisser l'autre naturelle. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
3. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le zeste de citron, puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène.
- Former des boules de 3 cm de diamètre, disposez-les dans un plat fariné. Couvrir avec du film alimentaire et laisser à part.
4. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau puis faire passer à la machine au n° 7 et n° 9. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 13 cm de diamètre, découper des ronds.
5. Superposer deux ronds (un coloré et l'autre blanc), poser au milieu une boule de farce. Relever les bords et pincer juste au dessus de la farce, laisser les gâteaux plus de 12 heures jusqu'à ce qu'ils séchent bien.
6. Placer dans un plat et enfourner sans que les gâteaux changent de couleur.
7. A la sortie du four, tremper dans du miel aromatisé avec l'eau de fleurs d'oranger.
8. Abaisser la pâte d'amandes mélangée à la maizena à une épaisseur de 2 mm à l'aide d'un rouleau, découper des feuilles et des petits ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre et former des fleurs en forme d'éventail.
9. Mettre sur chaque gâteau une fleur au centre et une feuille puis saupoudrer de brillant alimentaire.



رزيمات الورد

★ المقادير ★

العجينة :

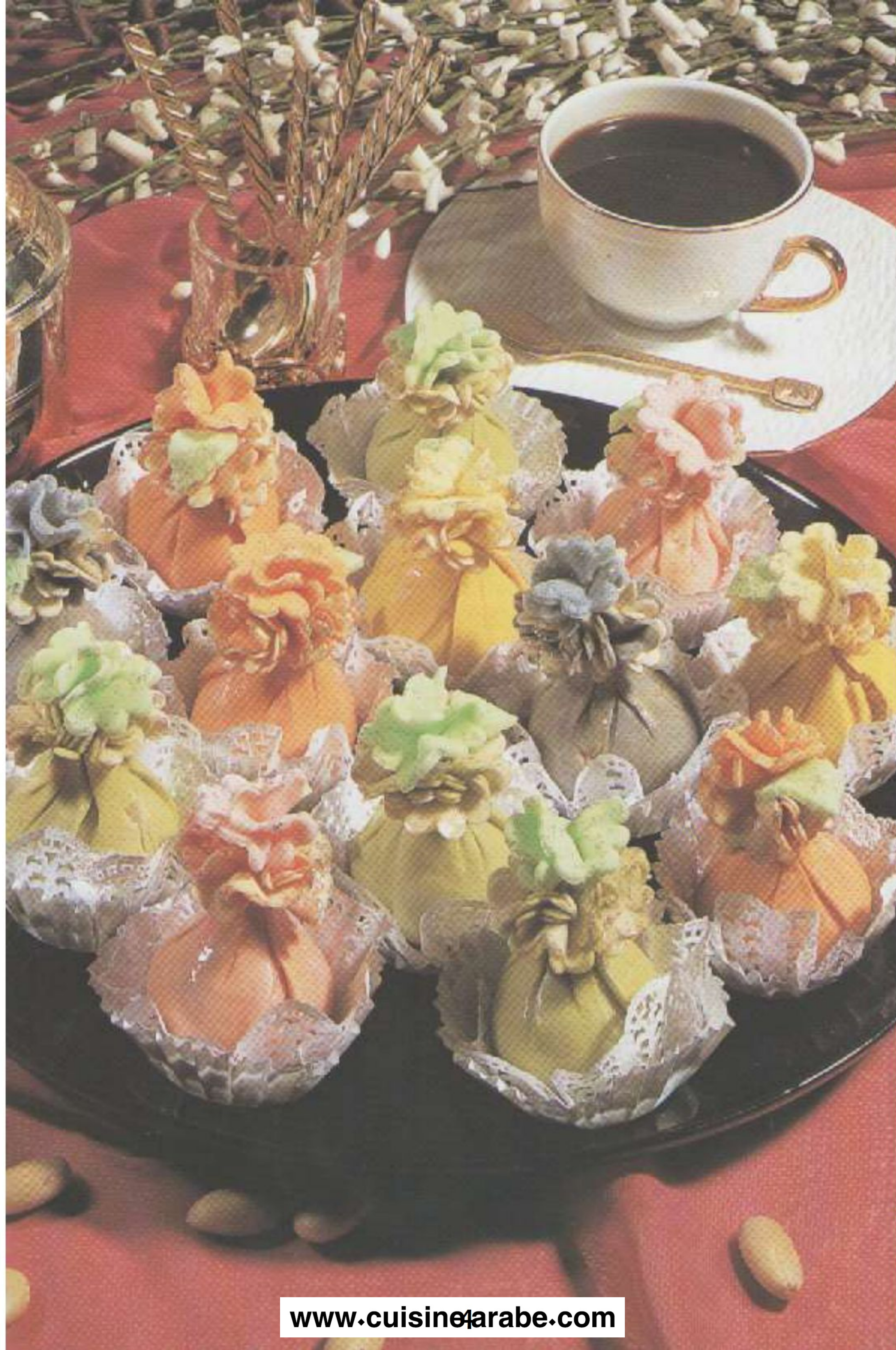
4 كيلات قريئة (800 غ) (سيم)
½ كيلة مارغرين ذاتية (150 غ)
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
1 قرصة ملح
½ كأس صغير ماء زهر البرتقال + الماء اللازم
ملونات غذائية

الحشو :

500 غ لوز مرخي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
2 إلى 3 بيض
القزبين :
عجينة اللوز
جزيئات غذائية لماعة
عسل

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي القريئة المغرولة، الملح، نكهة الفانيليا و المارغرين الذاتية. حكي جيداً بكفي اليدين، ثم اجمعي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة ملساء وقاسية.
2. إقسميها إلى كرتين متساويتين، لوني واحدة و اتركها الأخرى طبيعية. غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها ترتاح.
3. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا وقشور الليمون، ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس.
- شكلي كريات قطرها 3 سم، ضعيها في صينية مرشوشة بالقريئة. غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها على حدى.
4. على طاولة عمل مرشوشة بالقريئة، أبسطي العجينة بالحلال ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 7 و رقم 9 بواسطة مول مسنن قطره 13 سم، قطعي دوائر.
5. ضعي دائرتين (واحدة ملونة و الأخرى بيضاء) الواحدة فوق الأخرى، ضعي في الوسط كرية من الحشو. إرفعي الجوانب و اقرصي فوق الحشو مباشرة، اتركها الحلوى أكثر من 12 ساعة حتى تجف جيداً.
6. ضعيها في صينية و اطيها دون أن يتغير لون الحلوى.
7. فور إخراجها من الفرن، إغطسيها في العسل المعطر بماء زهر البرتقال.
8. أبسطي عجينة اللوز الممزوجة بالممايزينة بسبك 2 مم بواسطة الحلال، قطعي أوراقاً و دوائر صغيرة بواسطة مول قطره 3 سم و شكلها أزهاراً على شكل مروحة.
9. ضعي فوق كل حبة حلوى زهرة في الوسط و ورقة ثم ذري الجزيئات الغذائية للماعة.



Kefta ronde aux amandes effilées

✧ Ingrédients ✧



Pâte d'amandes :

- 1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (400 gr)
- 1 C. à soupe de beurre
- 1 à 2 blancs d'œufs
- Un peu d'eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire rose

Farce :

- 1 mesure de biscuit moulu (1 boîte)
- 1 mesure d'amandes (200 gr)
- 1 mesure de noix (200 gr)
- Miel

Décoration :

- Amandes effilées
- Cerises confites
- Gelée

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer les amandes et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange très fin. Mettez-le dans une terrine, ajouter le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Colorez-la en rose. Couvrir avec du film alimentaire et réserver.
2. Préparer la farce : concasser ensemble les amandes et les noix, ajouter le biscuit moulu et ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène. Façonner des boules de la grosseur d'un noyau.
3. Former avec la pâte des boules de 3 cm de diamètre, fourrez-les avec les boules de farce.
4. Badigeonner de gelée puis plonger dans les amandes effilées.
5. Décorer avec une demie cerise confite sur chaque gâteau et laisser sécher (pour que les cerises soient plus brillant, étalez-les de gelée).
6. Présenter dans des caissettes blanches accompagnées de dentelles.

كفتة دائرية باللوز المنسل

✧ المقادير ✧

عجينة اللوز:

- 1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 إلى 2 بياض بيض
- القليل من ماء زهر البرتقال
- ملون غذائي وردي

الحشو :

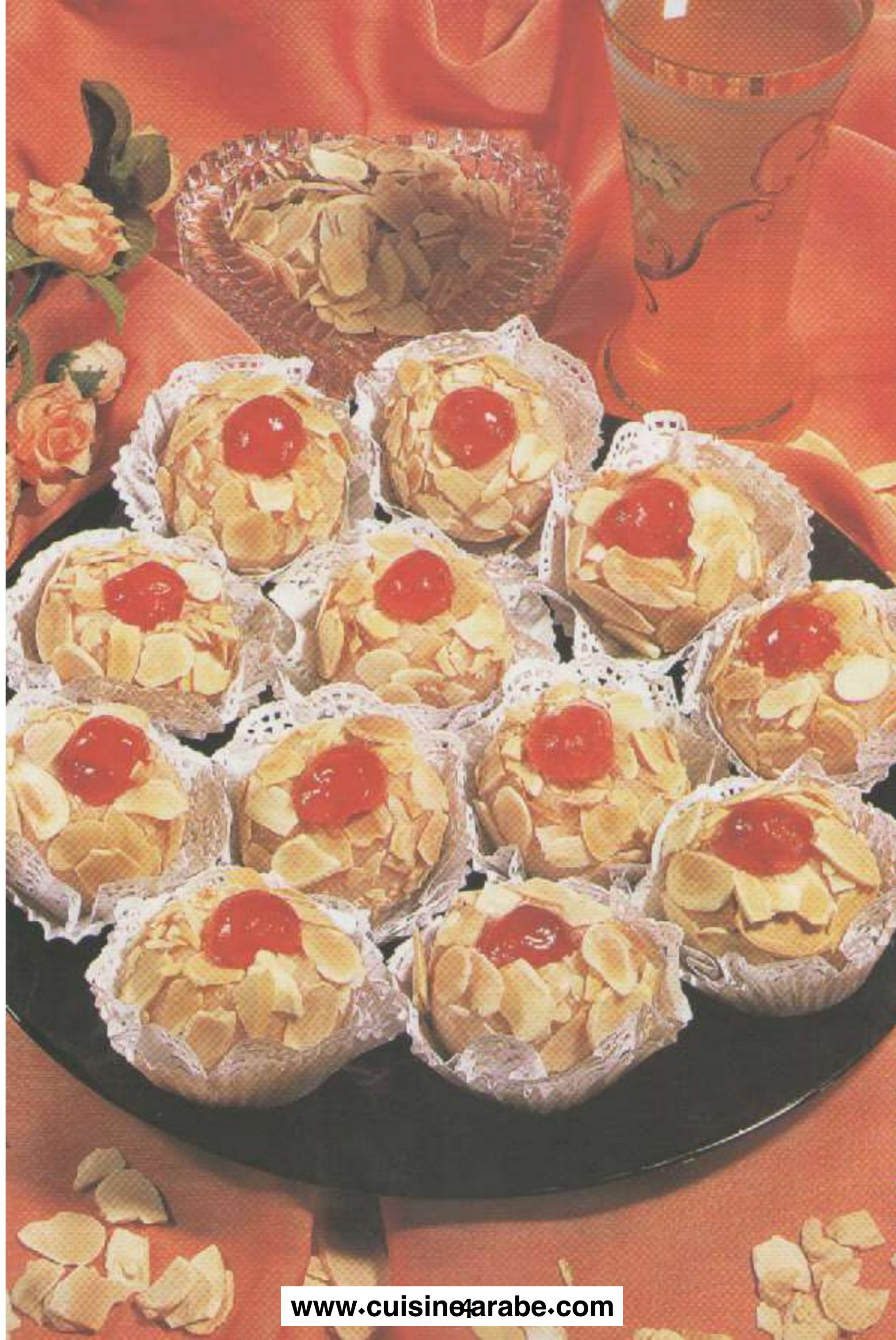
- 1 كيلة بسكوي مرحي (1 علبه)
- 1 كيلة لوز (200 غ)
- 1 كيلة جوز (200 غ)
- عسل

التزيين :

- لوز منسل
- كرز مصبر
- جيلاتين

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي اللوز والسكر حتى الحصول على خليط رقيق جداً. ضعيه في إناء ، أضيفي الزبدة ، بياض البيض وماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . لونيه بالوردي . غطيها بورق غذائي شفاف واحتفظي بها.
2. حضري الحشو : كسري معاً اللوز و الجوز ، أضيفي البسكوي المرحي و اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس . شكلي كريات بحجم علفة.
3. شكلي كريات من العجينة قطرها 3 سم ، إحشيها بكريات من الحشو .
4. إطليها بالجيلاتين ثم اغطسيها في اللوز المنسل .
5. زيني بنصف حبة كرز مصبرة على كل حبة حلوى و اتركها تجف (لتكون حبات الكرز لماعة أكثر ، إطليها بالجيلاتين) .
6. قدميها في حاويات بيضاء مرفوقة بالدانتيل .



Shemsiya au miel

✧ Ingrédients ✧



Pâte :

3 mesures de farine (800 gr) (SIM)

1 mesure de maïzena (200 gr)

½ mesure de margarine (300 gr)

1 pincée de sel

1 C. à café d'extrait de vanille

Eau de fleurs d'oranger + eau

Farce :

500 gr d'amandes moulues

300 gr de sucre cristallisé

Zeste d'un citron

1 C. à café d'extrait de vanille

3 à 4 œufs (selon le besoin)

Décoration :

Miel

Amandes émondées coupées en deux (en longueur)

Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine, la maïzena et la margarine, frotter avec les paumes des mains. Ajouter le sel et l'extrait de vanille puis mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger tous les ingrédients cités puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Façonner des boules de la grosseur d'une noix et laisser reposer.
3. Diviser la pâte en 4 morceaux, abaissez-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis faire passer à la machine au n° 2, 5 et n° 7.
4. Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé de 10 cm de diamètre, mettez-les dans des petits moules pour avoir une forme.
5. Mettre une boule de farce dans chaque moule. Avec la même pâte et à l'aide d'un emporte-pièce, découper des jasmins et des petites fleurs.
6. Badigeonner la surface des boules de blanc d'œuf, placer deux jasmins et une petite fleur puis fixez-les avec une amande coupée.
7. Faire cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn, les gâteaux doivent avoir une couleur claire.
8. Dès la sortie du four, trempez-les dans le miel puis saupoudrer de brillant alimentaire.

شمسية بالعسل

✧ المقادير ✧

العجينة :

3 كيلات فريضة (800 غ) (سيم)

1 كيلة مايزينة (200 غ)

½ كيلة مارجرين (300 غ)

1 قرصة ملح

1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

ماء زهر البرتقال + ماء

الحشو :

500 غ لوز مرحي

300 غ سكر مسحوق

قشور ليمونة

1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

3 إلى 4 بيض (حسب الحاجة)

التزيين :

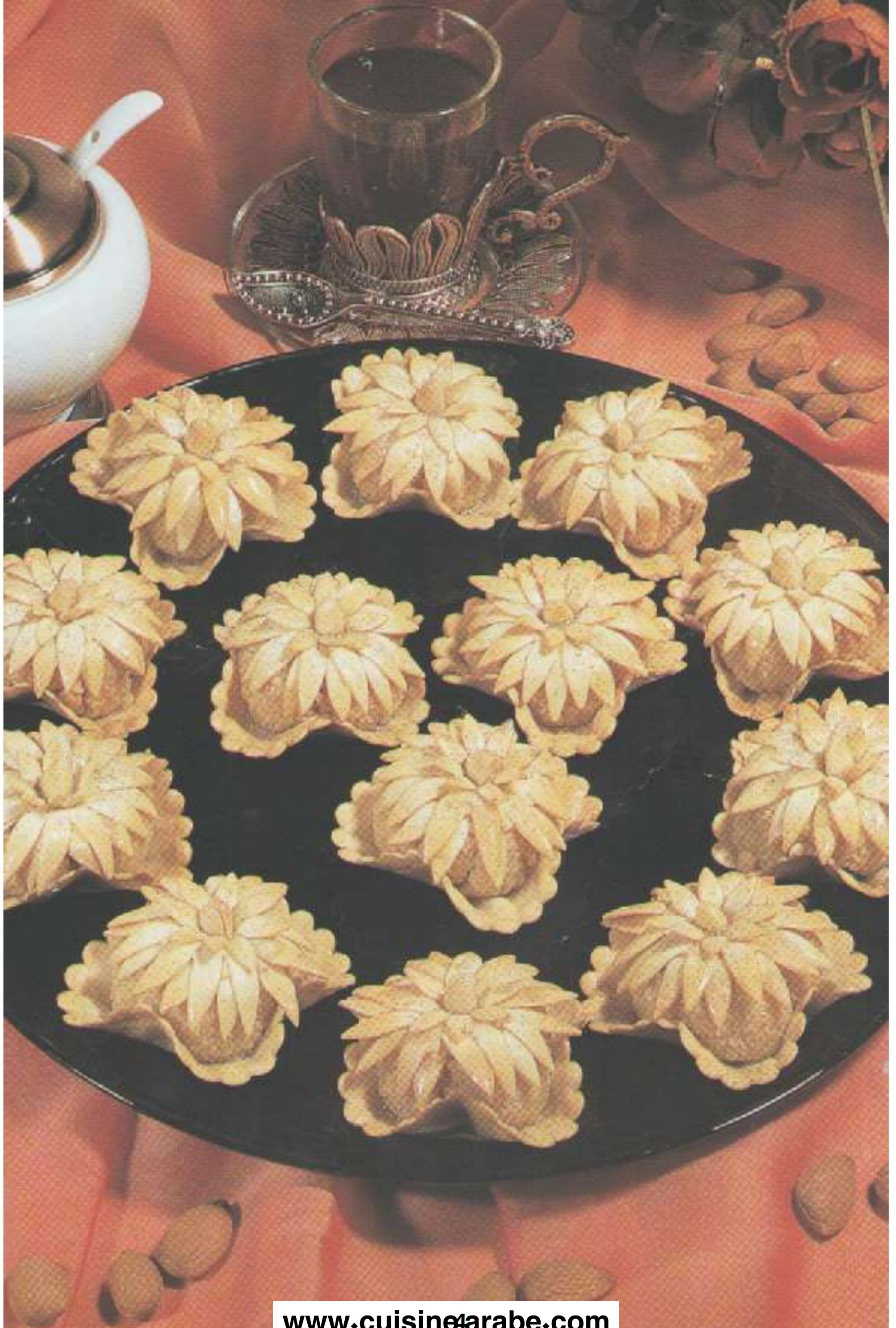
عسل

لوز مقشر مقطع على إثنين (طولياً)

جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الفريضة ، المايزينة و المارجرين ، حكي بكفي اليدين . أضيفي الملح و نكهة الفانيليا ثم بللي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة ملساء و متماسكة . غطيها بورق غذائي شفاف و اتركيها ترتاح .
2. حضري الحشو : في وعاء ، أخلطي كل المقادير المذكورة ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك . شكلي كريات بحجم الجوزة و اتركيها ترتاح .
3. إقسمي العجينة إلى 4 قطع ، أبسطيهم بواسطة الحلال ثم مرريهم في آلة العجينة في رقم 2 ، 5 و رقم 7 .
4. قطعي دوائر بواسطة مول مسنن قطره 10 سم ، ضعيهم في مولات صغيرة لتأخذ شكلاً .
5. ضعي كرية من الحشو في كل مول ، بنفس العجينة و بواسطة مول ، قطعي ياسمينات و أزهاراً صغيرة .
6. إطللي سطح الكريات ببياض البيض ، ضعي ياسمينتين و زهرة صغيرة ثم ثبتيهم بحبة لوز مقسومة .
7. إطهيها في فرن متوسط مدة 15 إلى 20 دقيقة ، يجب أن تكسب الحلوى لوناً فاتحاً .
8. فور إخراجها من الفرن ، إغطسها في العسل ثم نري الجزيئات الغذائية للماعة .



M'sissates el warda

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (400 gr)
- 2 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de beurre
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

- Colorants alimentaires
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Mixer ensemble les amandes moulues et le sucre glace. Ajouter le beurre, les blancs d'œufs, l'extrait de vanille et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
2. Façonner un petit boudin, tournez-le sur deux puis autour d'une bouteille d'arôme.
3. Colorer d'autres parties de pâte avec des colorants différents.
4. A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte colorée à une épaisseur de 2 mm, puis à l'aide d'emportes-pièces, découper des feuilles et des ronds de 4 cm de diamètre pour former des fleurs.
5. Coller sur chaque gâteau une feuille et en dessus une fleur, puis saupoudrer de brillant alimentaire.

مسيسات الورد

✧ المقادير ✧

العجينة :

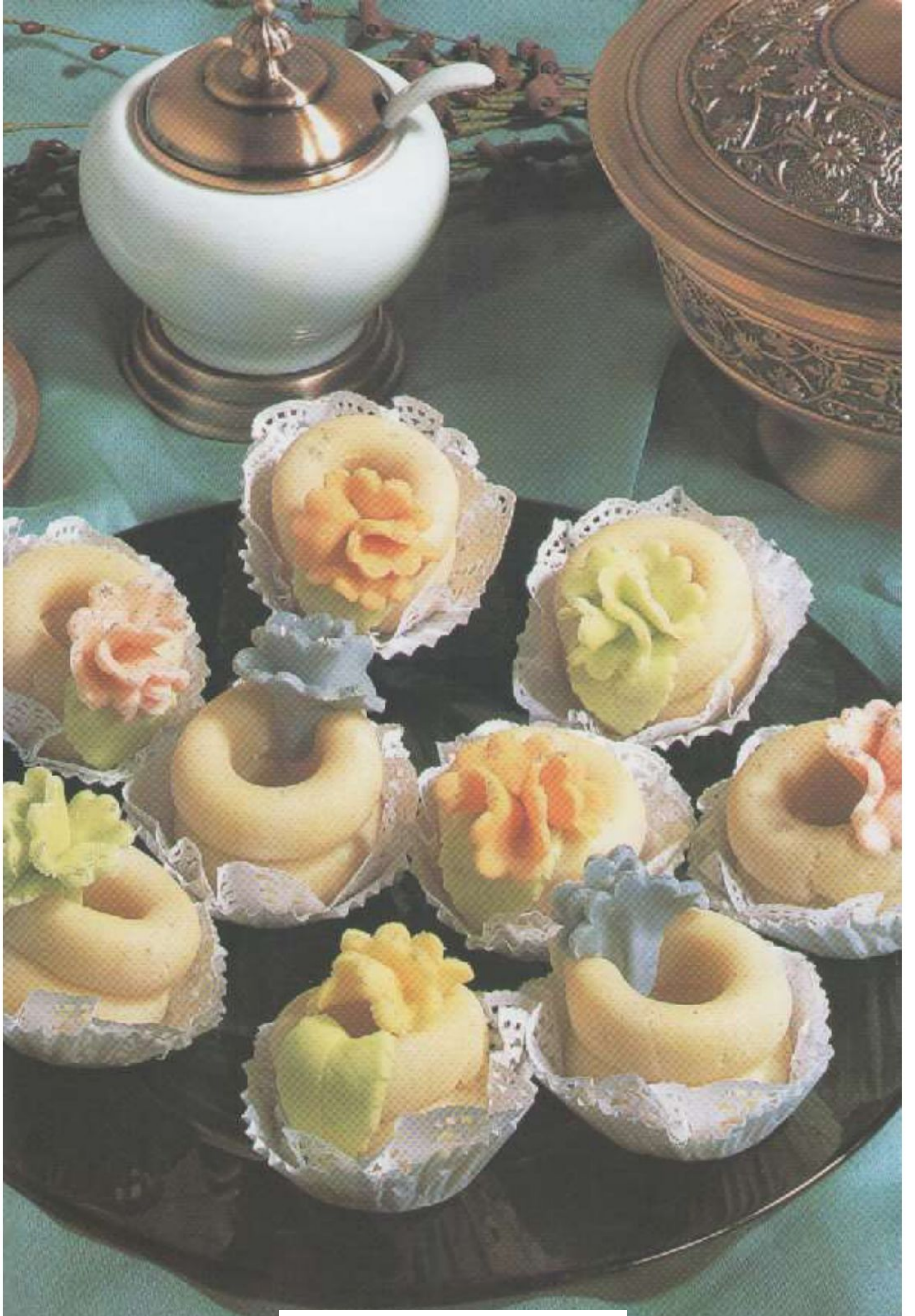
- 1 كيلو لوز مرحي (500 غ)
- 1 كيلو سكر ناعم (400 غ)
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء زهر البرتقال

التزيين :

- ملونات غذائية
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. إرحي معاً اللوز المرحي و السكر الناعم ، أضيفي الزبدة ، بياض البيض ، نكهة الفانيليا و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء .
2. شكلي حبوباً صغيراً ، أدبريه على اثنين ثم حول قارورة المعطر .
3. لوني أجزاء أخرى من العجينة بملونات مختلفة .
4. بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة الملونة بسلك 2 مم ، ثم بواسطة مولات ، قطعي أوراقاً و دوائر قطرها 4 سم لتشكلي أزهاراً .
5. الصقي على كل حبة حلوى ورقة و فوقها زهرة ثم نري الجزيئات الغذائية اللماعة .





Pâte :

500 gr de farine (SIM)
3 à 4 œufs (selon la grosseur)
1 pincée de sel
Huile pour friture
Fruits secs grillés et concassés

Sirop :

1 kg de sucre cristallisé
1 L d'eau
½ verre de jus de citron

Pâte d'amandes :

1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
1 mesure de sucre glace (400 gr)
1 blanc d'œuf
1 C. à café de beurre
Eau de fleurs d'oranger

Décoration :

Pistaches moulues

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et le sel puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau, puis faire passer à la machine au n°2, 5 et n° 7 puis faire passer dans le côté « Recheta ».
3. Faire frire dans l'huile chaude jusqu'à obtention d'une couleur légèrement dorée, égoutter puis découper en petits morceaux et laisser refroidir.
4. Préparer le sirop : dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et le jus de citron, mettre sur le feu et laisser cuire jusqu'à obtention d'un sirop léger.
5. Dans un récipient, mélanger les fruits secs et la pâte coupée puis verser le sirop jusqu'à ce que tout le mélange soit mouillé.
6. Mettre du film alimentaire sur un plateau, verser le mélange, décorer avec les pistaches et laisser sécher pendant quelques heures puis découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.
7. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes et le sucre, ajouter le blanc d'œuf, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
8. A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte d'amandes à 3 mm d'épaisseur puis découper des cercles à l'aide du même emporte-pièce.
9. Mettre chaque gâteau sur un cercle en pâte d'amandes.

العجينة :

500 غ فريضة (سيم)
3 إلى 4 بيض (حسب الحجم)
1 قرصة ملح
زيت للقلي

فواكه جافة محمضة ومكسرة
الشاربات :

1 كغ سكر مسحوق
1 لتر ماء

½ كأس عصير الليمون

عجينة اللوز :

1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
1 كيلة سكر ناعم (400 غ)

1 بياض بيضة

1 ملعقة صغيرة زبدة

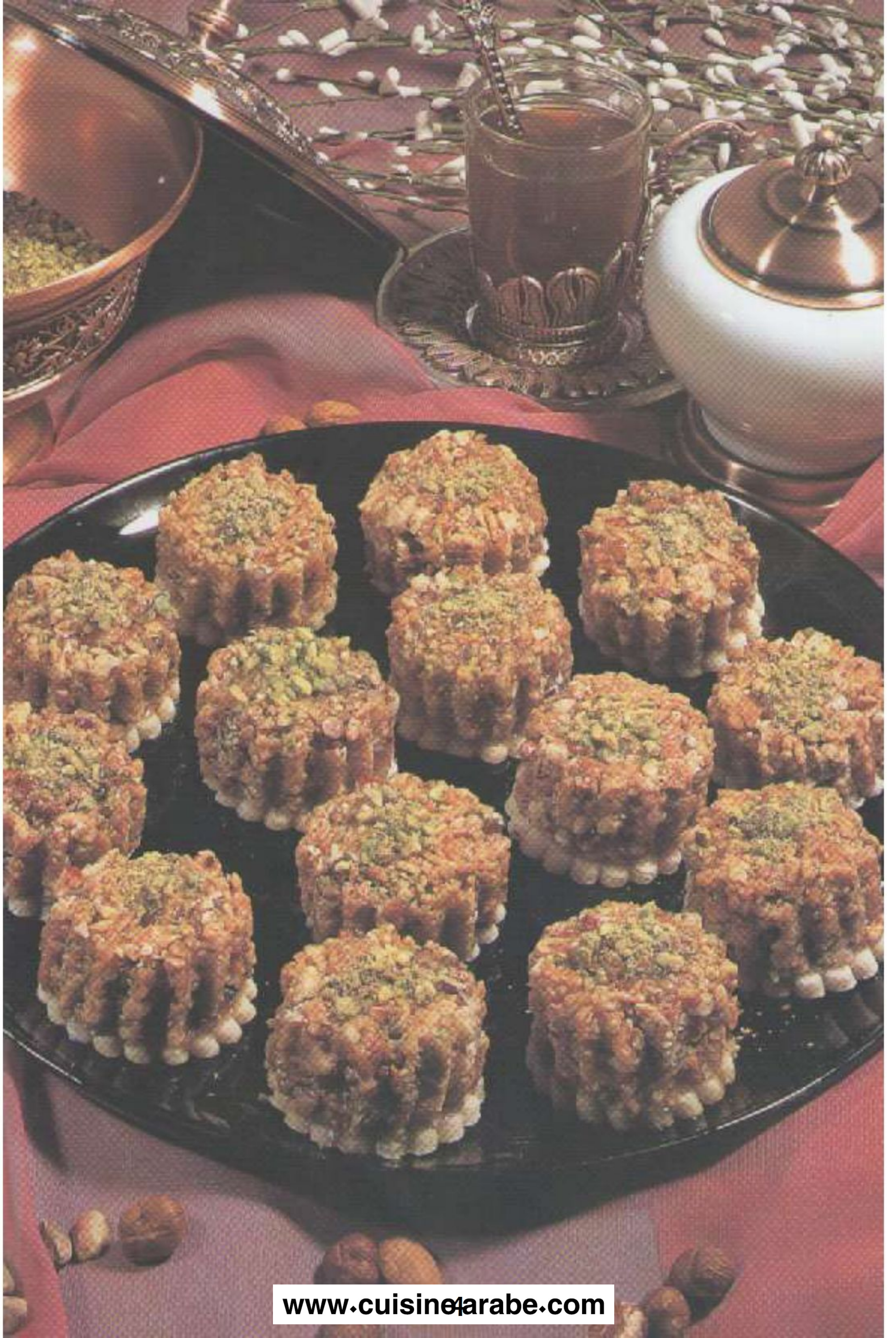
ماء زهر البرتقال

التزيين :

فستق مرحي

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، ضعي الفريضة والملح ثم اجمعي بالببيض حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. أبسطي العجينة بواسطة الحلال، ثم مرريها في آلة العجينة في رقم 2، 5 و رقم 7 ثم مرريها في جهة "الرشطة".
3. إقليها في زيت ساخن حتى الحصول على لون ذهبي نوعاً ما، قطريها ثم قطعيها إلى قطع و اتركها تبرد.
4. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، أخلطي السكر، الماء وعصير الليمون، ضعيها على النار و اتركها تطهى حتى الحصول على شاربات خفيفة.
5. في وعاء، أخلطي الفواكه الجافة و العجينة المقطعة ثم أفرغي الشاربات حتى يتبلل كل الخليط.
6. ضعي الورق الغذائي الشفاف على صينية، أفرغي الخليط، زيني بالفستق و اتركه يجف لبضع ساعات ثم قطعي دوائر بواسطة مول مسنن.
7. حضري عجينة اللوز : إرحي معاً اللوز و السكر، أضيفي بياض البيضة، الزبدة و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء.
8. بواسطة حلال، أبسطي عجينة اللوز بسمك 3 مم ثم قطعي دوائر بنفس المول.
9. ضعي كل حبة حلوى على دائرة من عجينة اللوز.



Mechekla à la rose

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 500 gr d'amandes moulues
- 300 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 œufs

Pâte d'amandes :

- 1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (400 gr)
- 2 blancs d'œufs
- 1 C. à café de beurre
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorants alimentaires

Décoration :

- Pistaches
- Gelée
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre et la vanille, ajouter les œufs un par un jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce dentelé, découper des feuilles. Disposer-les sur une plaque farinée et faire cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn.
3. Après cuisson, laisser refroidir.
4. Préparer la pâte d'amandes : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre glace, ajouter le beurre, les blancs d'œufs, l'extrait de vanille et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse, colorer selon votre goût.
5. Sur un plan de travail, abaisser la pâte d'amandes à une épaisseur de 3 mm, découper des feuilles avec le même emporte-pièce. Tracer ses bordures et découper des petites feuilles aussi.
6. Badigeonner chaque gâteau de gelée, placer dessus une grande feuille, une autre petite feuille et mettre une pistache au milieu de la petite feuille. Saupoudrer de brillant alimentaire.

مشكلة بالورد

✧ المقادير ✧

العجينة :

- 500 غ لوز مرحي
- 300 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
- 2 إلى 3 بيض

عجينة اللوز :

- 1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة فانيليا
- ماء زهر البرتقال
- ملونات غذائية

التزيين :

- فستق
- جيلاتين
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، اخلطي اللوز، السكر و الفانيليا، أضيفي البيض الواحدة تلو الأخرى حتى الحصول على عجينة متجانسة.
2. على طاولة عمل مرشوشة بالفريشة، أبسطي العجينة بسبك 2 سم، بواسطة مول مسنن، قطعي أوراقاً. ضعها في صينية مرشوشة بالفريشة واطهيها في فرن متوسط مدة 10 إلى 15 دقيقة.
3. بعد الطهي، أتركها تبرد.
4. حضري عجينة اللوز : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر الناعم، أضيفي الزبدة، بياض البيض، نكهة الفانيليا و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء، لونها حسب ذوقك.
5. على طاولة عمل، أبسطي عجينة اللوز بسبك 3 مم، قطعي أوراقاً بنفس المول، خطي حوافها و قطعي أوراقاً صغيرة أيضاً.
6. إطلي كل حبة حلوى بالجيلاتين، ضعي فوقها ورقة كبيرة، ورقة أخرى صغيرة و ضعي حبة فستق في وسط الورقة الصغيرة. نري الجزيئات الغذائية للماعة.



El jouziya

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 4 mesures de farine (800 gr) (SIM)
- 1 mesure de margarine fondue (200 gr)
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 250 gr d'amandes moulues
- 250 gr de noix moulues
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 300 gr de sucre cristallisé
- 2 à 3 œufs (selon le besoin)

Décoration :

- Cerneaux de noix
- Blanc d'œuf
- Miel

Préparation

1. préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, faire une fontaine au milieu, verser la margarine et la vanille, frotter avec les paumes des mains puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, les noix, le sucre et la vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, mettre une couche de farce de 1,5 cm d'épaisseur puis mettre dessus une autre couche de pâte (vous pouvez décorer la 2ème couche de pâte à l'aide d'un rouleau décoratif).
4. A l'aide d'un emporte-pièce dentelé, découper des cercles de 5 cm de diamètre.
5. Décorer le centre de chaque gâteau avec un cerneau de noix que vous collez avec le blanc d'œuf.
6. Disposer dans un plateau et enfourner à four préchauffé à 180° pendant 15 à 20 mn.
7. Dès la sortie du four, tremper dans le miel tiède aromatisé d'eau de fleurs d'oranger et présenter dans caissettes étanches.

الجوزية

✧ المقادير ✧

العجينة :

- 4 كيلات فرينة (800 غ) (سيم)
- 1 كيلة مارجرين ذائبة (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء زهر البرتقال

الحشو :

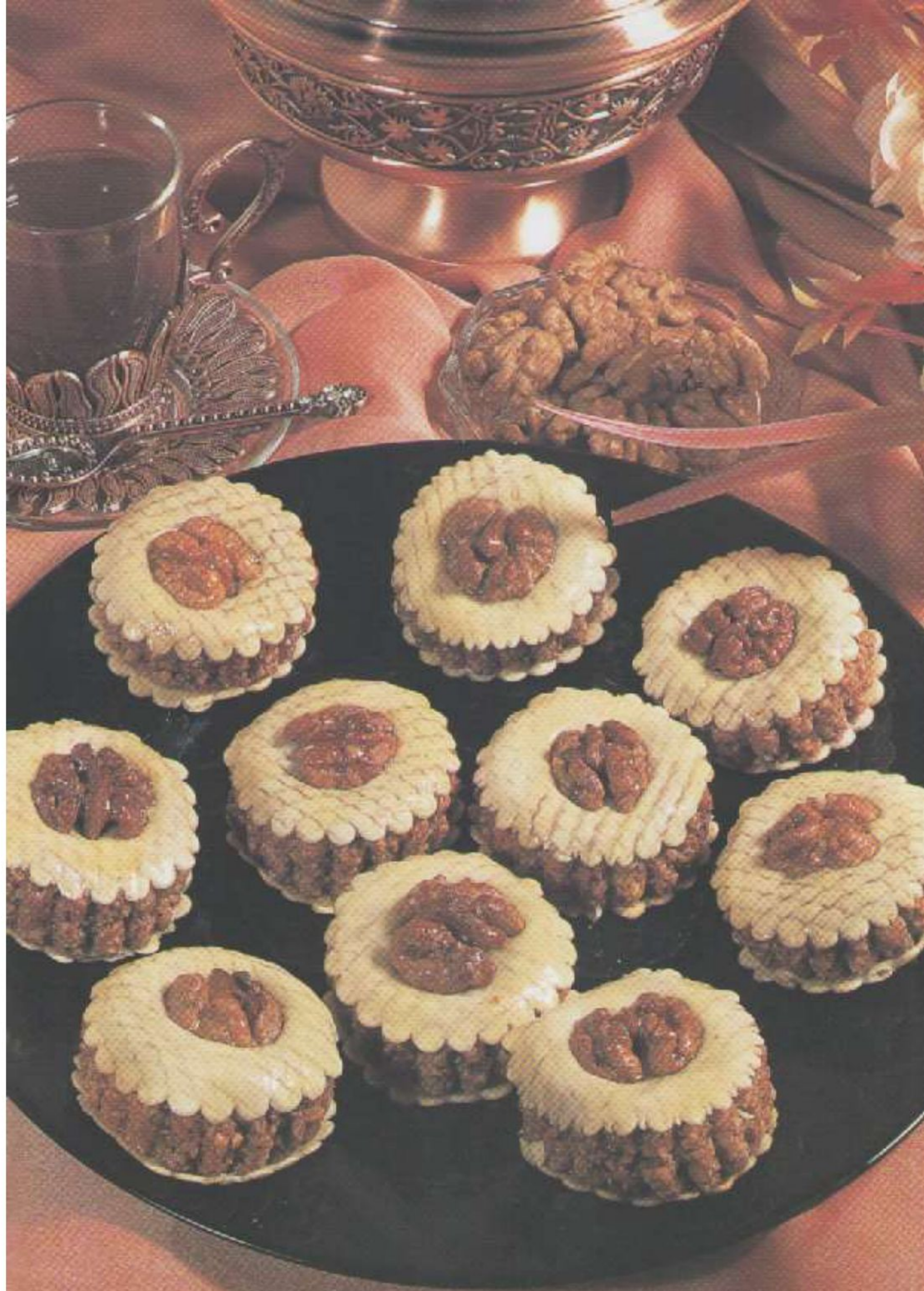
- 250 غ لوز مرحي
- 250 غ جوز مرحي
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 300 غ سكر مسحوق
- 2 إلى 3 بيض (حسب الحاجة)

التزيين :

- أنصاف جوز
- بياض بيض
- عسل

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة ، شكلي حفرة في الوسط ، أفرغي المارجرين و الفانيليا ، حككي بكفي اليدين ثم اجمعي بماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء ، غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها ترتاح.
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، الجوز، السكر و الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس.
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بسمك 2 مم ، ضعي طبقة من الحشو بسمك 1,5 سم ثم ضعي فوقها طبقة أخرى من العجينة (يمكنك تزيين الطبقة الثانية من العجينة بواسطة حلال خاص بالتزيين).
4. بواسطة مول مسنن، قطعي دوائر قطرها 5 سم.
5. زيني وسط كل حبة حلوى بنصف جوزة تلصقها بياض البيض .
6. ضعيها في صينية و اطيها في فرن مسخن درجة 180° مدة 15 إلى 20 دقيقة.
7. فور إخراجها من الفرن، إغطيها في العسل الدافئ المعطر بماء زهر البرتقال و قدميها في حاويات عازلة.



Les tranches d'arbres

★ Ingrédients ★

Pâte :

500 gr de farine (SIM)
150 gr de margarine
1 pincée de sel fin
1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
Eau nécessaire

Farce :

500 gr d'amandes moulues
300 gr de sucre cristallisé
1 C. à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire
2 à 3 œufs

Décoration :

1 blanc d'œuf
Pistaches moulues
Gelée
Amandes

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel et la margarine fondue et refroidie, puis mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer.
2. Préparer la farce : mixer les amandes et le sucre, ajouter la vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce homogène. Colorer en vert pistache (vert + jaune). Former des boudins de 2 cm de diamètre.
3. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 2 mm d'épaisseur, découper des rectangles de 20 cm de longueur.
4. Mettre un boudin de farce, badigeonner toute la surface du rectangle de blanc d'œuf, rouler toute la pâte puis couper des pièces de 3 cm.
5. Prendre les pièces et donnez-les une forme avec les mains (voir étape). Badigeonner la surface de blanc d'œuf et mettre au centre une amande non émondée.
6. Disposez-les dans un plateau et faire cuire à four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
7. Dès la sortie du four, trempez-les dans le miel aromatisé avec l'eau de fleurs d'oranger.
8. Après refroidissement des gâteaux, badigeonner les bordures de la surface de gelée (sans toucher l'amande) et saupoudrer légèrement de pistaches moulues.

قطع الأشجار

★ المقادير ★

العجينة :

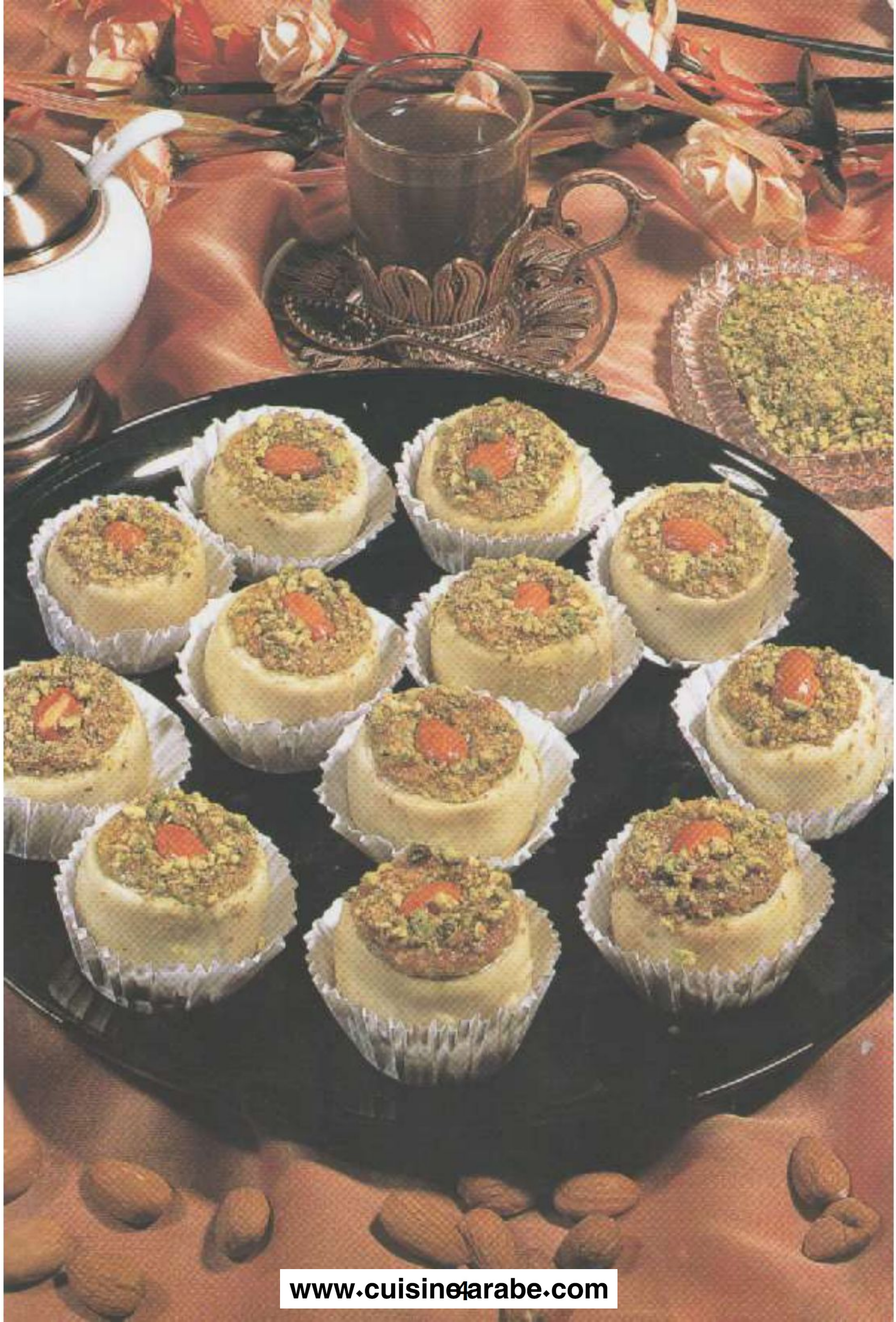
500 غ فريينة (سيم)
150 غ مارغرين
1 قرصة ملح رقيق
1 كأس صغير ماء زهر البرتقال
ماء ضروري

الحشو :

500 غ لوز مرحي
300 غ سكر مسحوق
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملون غذائي
2 إلى 3 بيض
التزيين :
1 بياض بيضة
فستق مرحي
جيلاتين
لوز

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، غربي الفريينة ، أضيفي الملح و المارغرين الذائبة و الباردة ، ثم بللي بالعاء و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء . غطيها بورق غذائي شفاف و اتركها ترتاح .
2. حضري الحشو : إرحي اللوز و السكر ، أضيفي الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متجانس . لونيه بالأخضر الفستقي (أخضر + أصفر) . شكلي حرايبش قطرها 2 سم .
3. على طاولة عمل مرشوشة بالفريينة ، أبسطي العجينة بسمك 2 مم ، قطعي مستطيلات طولها 20 سم .
4. ضعي حربوشا من الحشو ، إطلي كل سطح المستطيل ببياض البيض ، لفي كل العجينة ثم قطعي قطعاً بـ 3 سم .
5. خذي القطع و اعطيها شكلاً باليدين (أنظر المرحلة) . إطلي السطح ببياض البيض و ضعي في الوسط حبة لوز غير مقشرة .
6. ضعيها في صينية و اطهيها في فرن مسخن مدة 15 إلى 20 دقيقة .
7. فور إخراجها من الفرن ، إغطسيها في العسل المعطر بماء زهر البرتقال .
8. بعد أن تبرد الحلوى ، إطلي حواف سطحها بالجيلاتين (دون أن تمسي حبة اللوز) و نثري برفق الفستق المرحي .



Kefta rouleau

✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 1 mesure d'amandes moulues (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (400 gr)
- 2 blancs d'œufs
- 1 C. à café de beurre
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorant alimentaire vert / jaune

Face :

- 2 mesures de biscuit moulu (2 boîtes)
- 1 mesure d'amandes grillées et moulues (200 gr)
- 1 C. à café d'extrait de noisettes
- Miel

Décoration :

- Brillant alimentaire
- Feuilles et arums en pâte d'amandes

Préparation

1. Préparer la pâte : mixer ensemble les amandes moulues et le sucre, ajouter la vanille, le beurre, les blancs d'œufs et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Colorer en vert clair, couvrir et laisser à part.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger le biscuit, les amandes et l'extrait de noisettes, puis ramasser avec le miel jusqu'à obtention d'une farce homogène.
3. A l'aide d'un rouleau à motifs, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur puis disposer un boudin de farce de 3 cm d'épaisseur et de 15 à 20 cm de longueur, rouler sur un tour complet, puis découper des losanges de 3 cm de côté.
4. Décorer avec un arum et une feuille, puis saupoudrer de brillant alimentaire.

كفتة رولو

✧ المقادير ✧

العجينة :

- 1 كيلة لوز مرحي (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (400 غ)
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- ماء زهر البرتقال
- ملون غذائي أخضر / أصفر

الحشو :

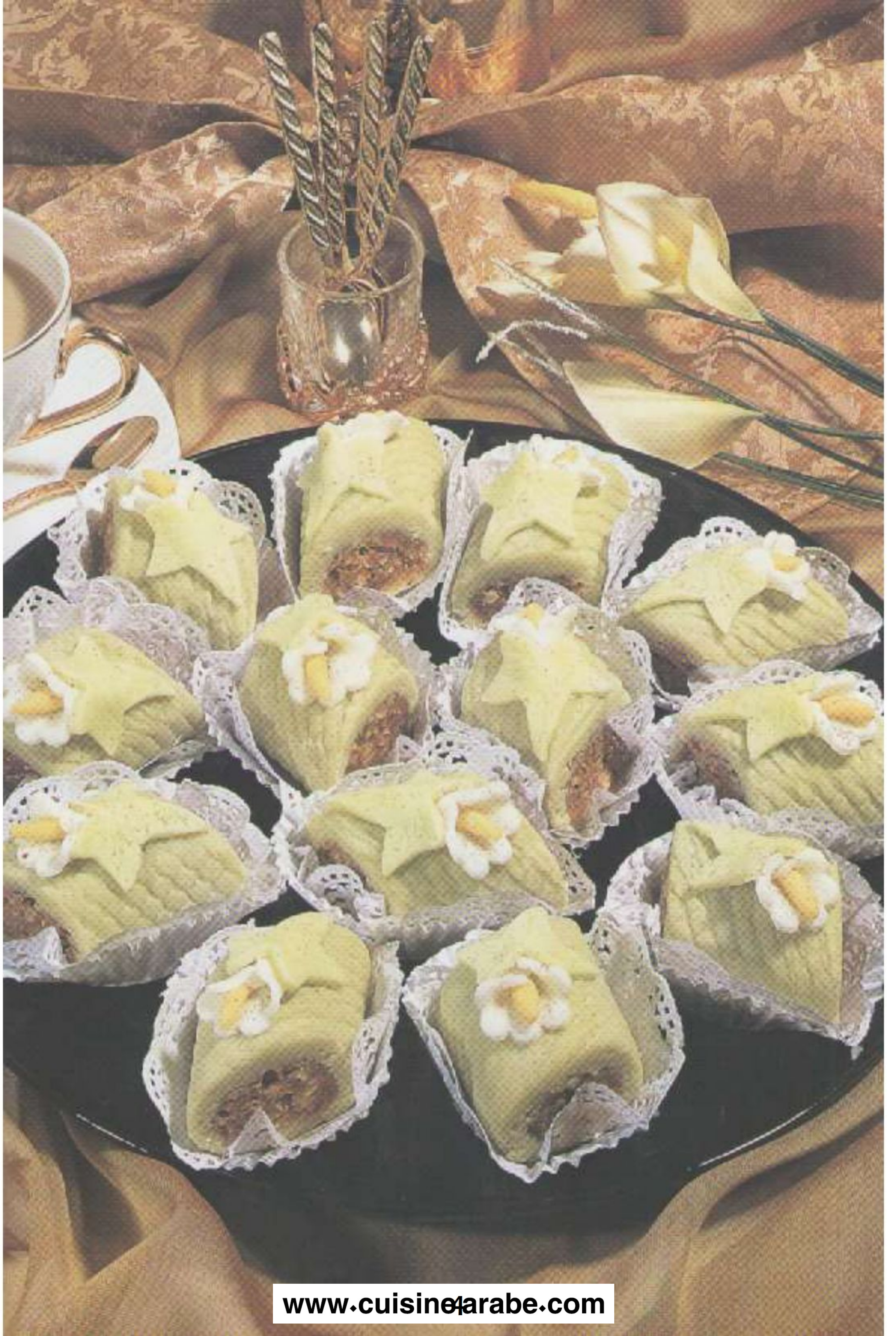
- 2 كيلات بسكوي مرحي (علبتين)
- 1 كيلة لوز محمص و مرحي (200 غ)
- 1 ملعقة صغيرة نكهة البندق
- عسل

التزيين :

- جزيئات غذائية لماعة
- أوراق و أزهار من عجينة اللوز

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : إرحي معاً اللوز المرحي و السكر، اضيفي الفانيليا، الزبدة ، بياض البيض و ماء زهر البرتقال حتى الحصول على عجينة ملساء. لونيتها بالأخضر الفاتح، غطيها و اتركيها على حدى .
2. حضري الحشو : في وعاء ، أخلطي البسكوي، اللوز و نكهة البندق، ثم اجمعي بالعسل حتى الحصول على حشو متجانس .
3. بواسطة حلال بأشكال ، أبسطي العجينة بسمك 5 مم ثم ضعي حشوها من الحشو سمك 3 سم و طوله من 15 إلى 20 سم، لفي دورة كاملة، ثم قطعي معينات ضلعها 3 سم .
4. زينيها بزهرة و بورقة ثم نري الجزيئات الغذائية اللامعة.



Makrout au miel



✧ Ingrédients ✧

Pâte :

- 3 mesures de semoule moyenne (1 kg) (SIM)
- 1 mesure de smen fondu (350 gr)
- 1 pincée de sel
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- Huile pour friture
- Miel

Farce :

- 3 petites mesures d'amandes finement moulues (300 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (100 gr)
- 1 C. à café de margarine
- 1 pincée de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger
- 1 blanc d'œuf

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la semoule, le smen, le sel et la vanille. Arroser d'eau de fleurs d'oranger et d'eau jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Former des boules.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la margarine et la cannelle puis mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Sur un plan de travail, prendre une boule de pâte, donnez-la la forme d'un boudin, faire une fente au milieu, mettre un peu de farce sur toute la longueur du boudin, fermez-le bien et roulez-le sur lui-même.
4. Découper des losanges égaux, mouiller les deux côtés du gâteau avec le blanc d'œuf pour que la farce ne déborde pas.
5. Placer sur une tôle jusqu'à épuisement de la pâte.
6. Faire chauffer l'huile, faire frire les gâteaux jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur dorée.
7. Retirer et égoutter sur du papier absorbant puis plonger dans du miel chauffé et aromatisé avec l'eau de fleurs d'oranger.

مقروط العسل

✧ المقادير ✧

العجينة :

- 3 كيلات دقيق متوسط (1 كغ) (سيم)
- 1 كيلة سمن ذائب (350 غ)
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 كيلة ماء + ماء زهر البرتقال
- زيت للقلي
- عسل

الحشو :

- 3 كيلات صغيرة لوز مرحي رقيق (300 غ)
- 1 كيلة سكر مسحوق (100 غ)
- 1 ملعقة صغيرة مارغرين
- 1 قرصة قرفة
- ماء زهر البرتقال
- 1 بياض بيضة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، اخلطي الدقيق، السمن، الملح و الفانيليا، رشي بماء زهر البرتقال و الماء حتى الحصول على عجينة سهلة الإستعمال، شكلي كريات.
2. حضري الحشو : في وعاء، اخلطي اللوز، السكر، المارغرين و القرفة ثم بللي بماء زهر البرتقال حتى الحصول على حشو متماسك.
3. على طاولة عمل، خذي كرية من العجينة، إعطيها شكل حربوش، ضعي فتحة في الوسط، ضعي القليل من الحشو على كامل طول الحربوش، أغلقه جيداً و لفه حول نفسه.
4. قطعي معينات متساوية، بللي جهتي حبة الحلوى ببياض البيض حتى لا يفيض الحشو.
5. ضعيها على صينية حتى تنتهي كل العجينة.
6. سخني الزيت، إقلي الحلوى حتى تكتسب اللون الذهبي.
7. إنزعها و قطريها على ورق ماص ثم اغطسيها في العسل المسخن و المعطر بماء زهر البرتقال.



Les Triangles

المثلثات

1. شكلي مثلثات بالحشو.

1- Former des triangles avec la farce.



2. بواسطة مول قطره 8 سم ، قطع دوائر .

2- A l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre, découper des ronds.



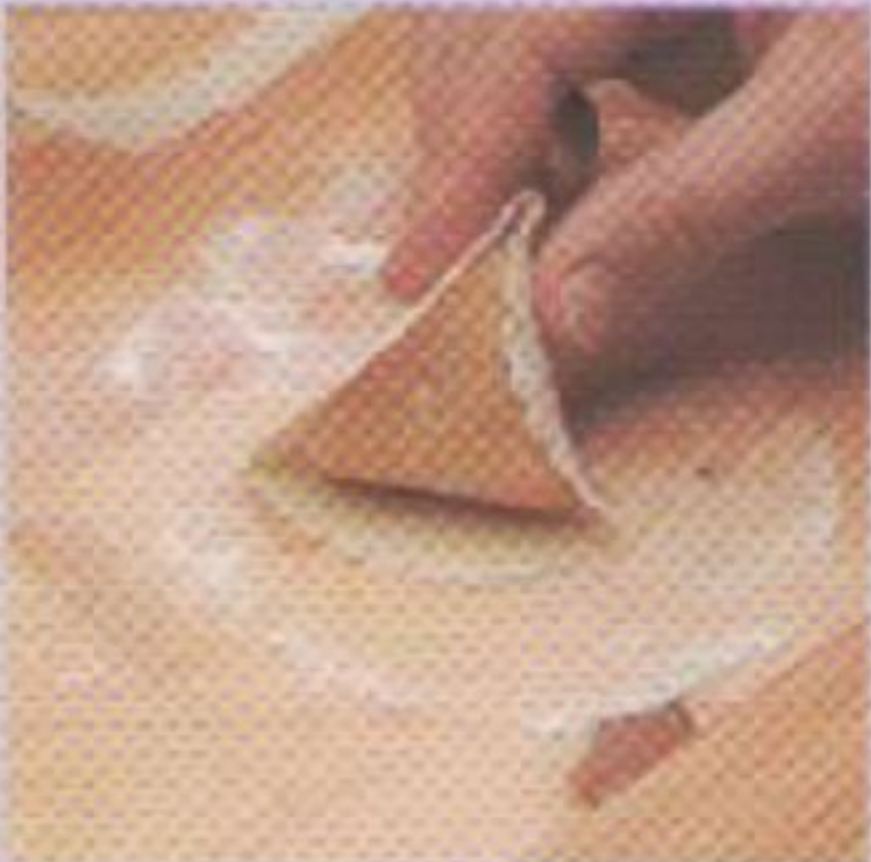
3. ضعي فوق كل دائرة من العجينة مثلثا من الحشو.
بواسطة ريشة ، اطلي حواف العجينة ببياض البيض.

3- Mettre sur chaque rond de pâte, un triangle de farce. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les bordures de la pâte de blancs d'œufs.



4. الصقي العجينة بزوايا المثلث .

4- Coller la pâte aux angles du triangle.



5. بنفس العجينة ،قطعي أوراقاً.

5- Avec la même pâte, découper des feuilles.

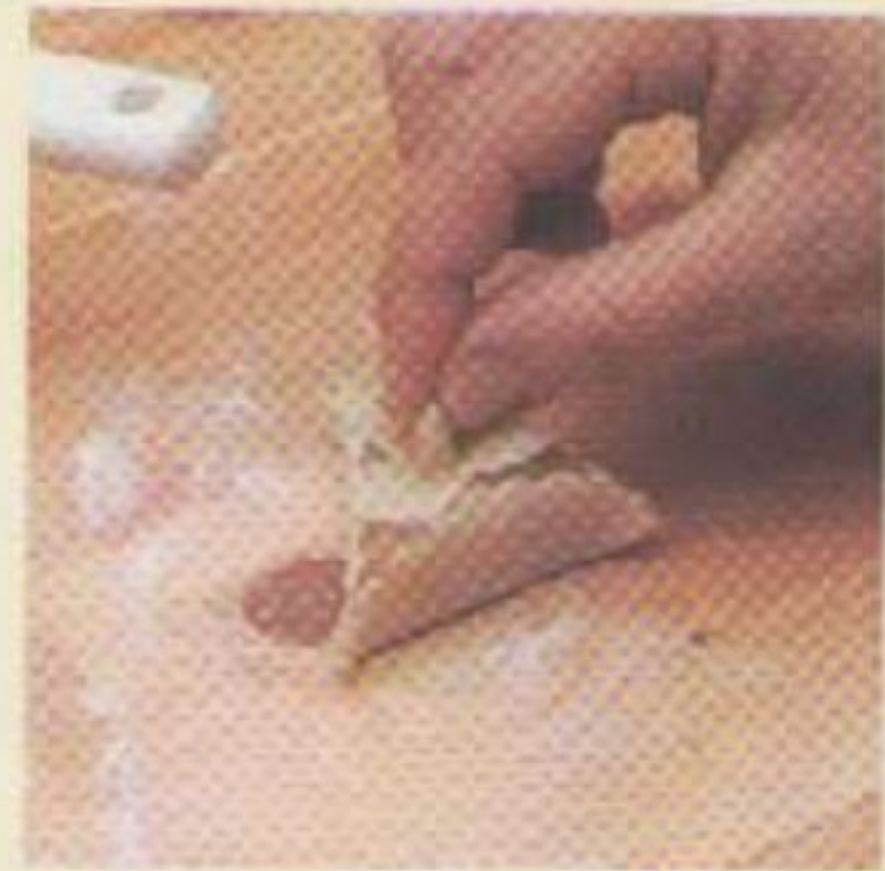


6. ضعي على كل حبة حلوى ثلاث ورقات .

6- Mettre sur chaque gâteau trois feuilles.

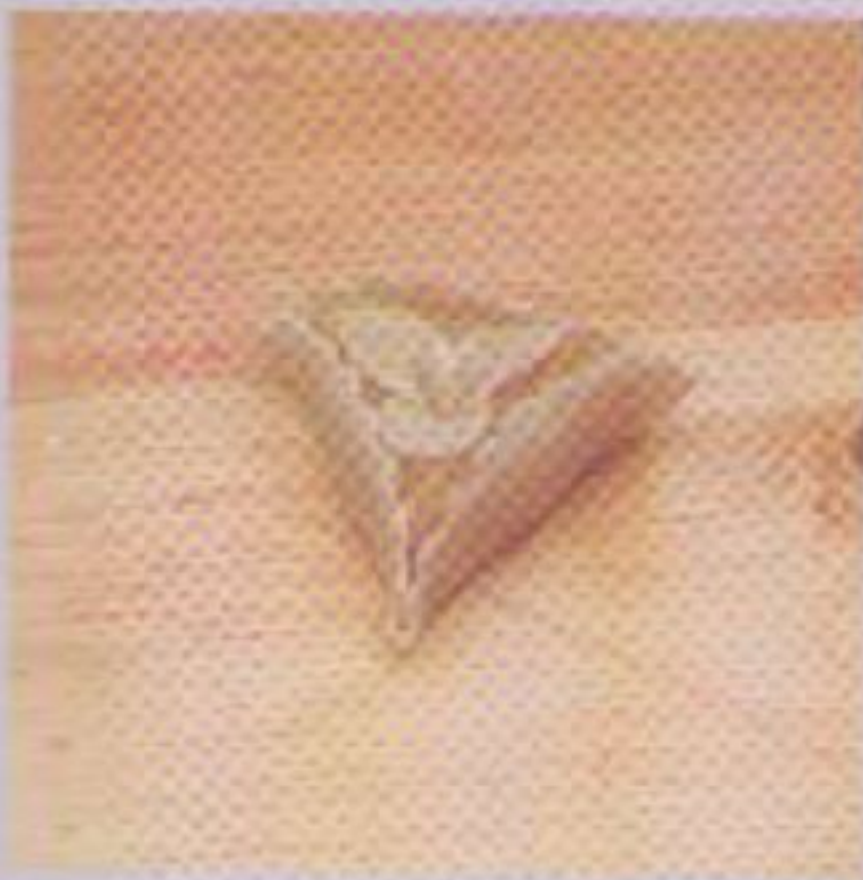
7. ثبتيها بحبة لوز مقشرة.

7- Fixez-les avec une amande émondée.



8. نتمنى أنكم قد توصلتم لنفس النتيجة.

8- Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.



Shemsiya au miel

شمسية بالعسل

1. قطعي دوائر من العجينة و أفرشيها في مولات.

1- Découper des ronds de pâte et tapissez-les dans des moules.

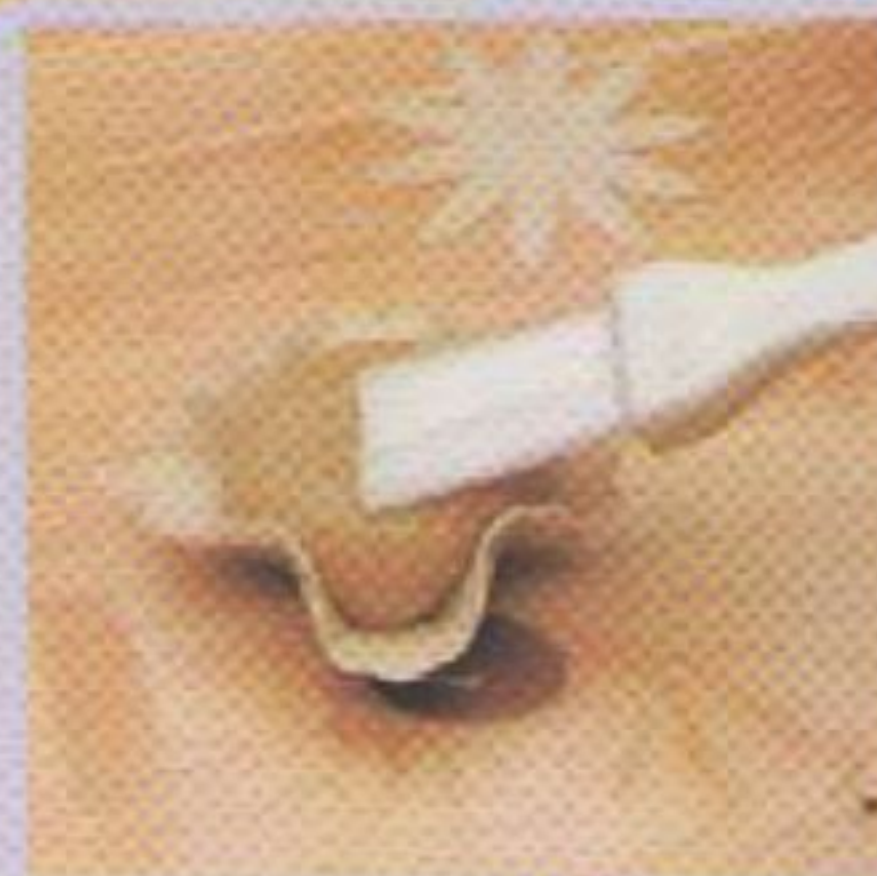


2. ضعي داخل كل مول كرية من الحشو.

2- Mettre dans chaque moule une boule de pâte.

3. بنفس العجينة و بواسطة موليين، قطعي ياسمينات و أزهارا صغيرة.

3- Avec la même pâte et à l'aide de deux emportes-pièces, découper des jasmins et des petites fleurs.



4. إطلاي سطح كل حبة الحلوى ببياض البيض.

4- Badigeonner le dessus de chaque gâteau de blancs d'œufs.

Shemsiya au miel

شمسية بالعسل

5. ضعي على كل حبة حلوى ياسمينتين .

5- Mettre sur chaque gâteau deux jasmins



6. بواسطة ريشة ، إطلي السطح ببياض البيض
و ضعي زهرة صغيرة .

6- A l'aide d'un pinceau, badigeonner
le dessus de blancs d'œufs et mettre une petite fleur.

7. ثبتيها بحبة لوز مقشرة.

7- Fixez-les avec une amande émondée.



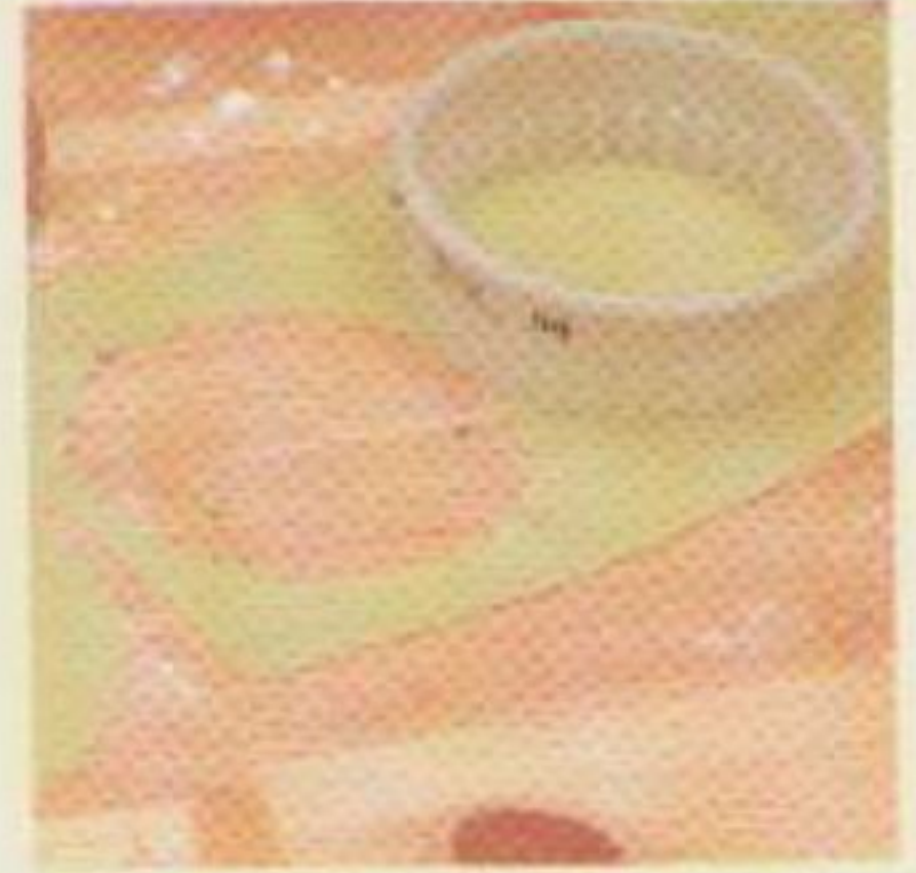
8. نتمنى أنكم قد توصلتم لنفس هذه النتيجة.

8- Nous vous souhaitons de parvenir au
même résultat.

العز الثبات بالورقة El jazairiattes bel warka

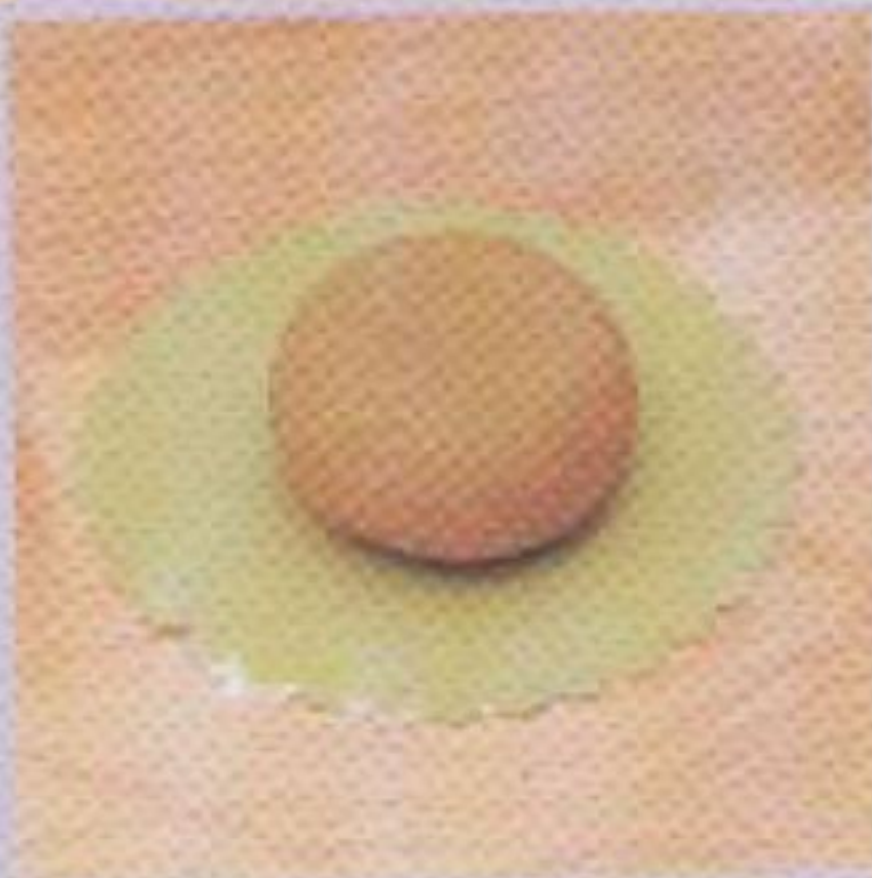
1. بواسطة مول قطره 9 سم ، قطعي دوائر.

1- A l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, découper des ronds.



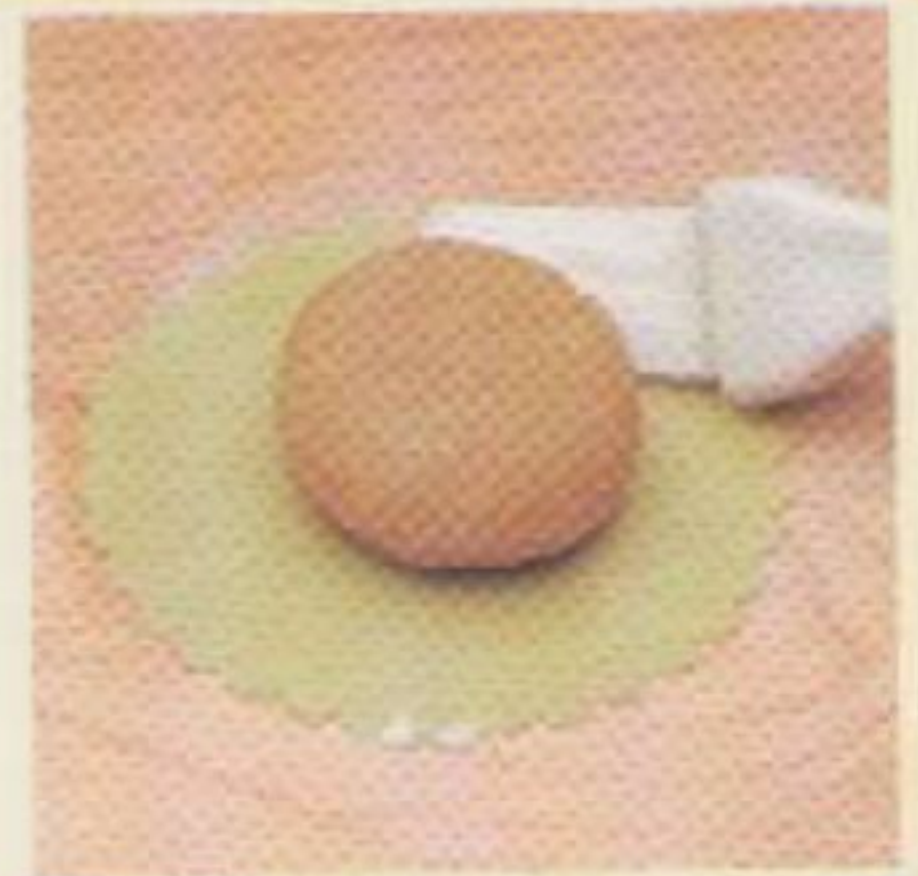
2. ضعي على كل دائرة كرية من الحشو.

2- Mettre sur chaque rond une boule de farce.



3. إطلاي حواف العجينة ببياض البيض .

3- Badigeonner les bordures de la pâte de blancs d'œufs.



4. بواسطة كوردون، إرفعي جوانب العجينة.

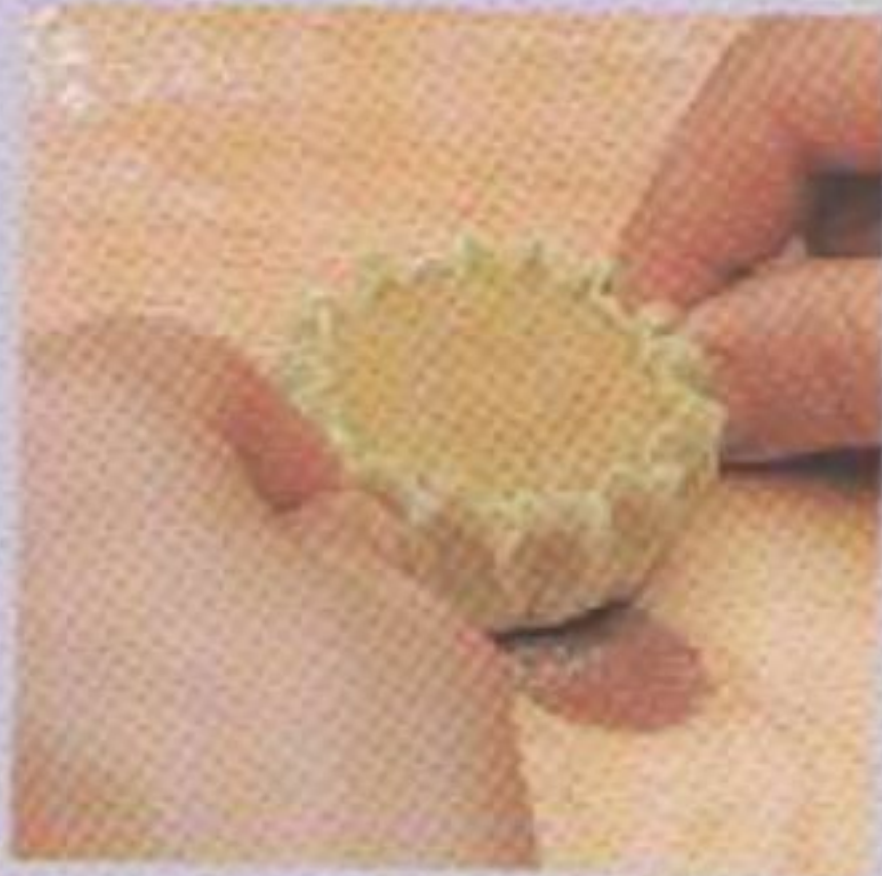
4- A l'aide d'un cure-dents, relever les côtés de la pâte.



العز الثري بالزيت بالورقة El jazairiattes bel warka

5. أبسطي الحشو نوعاً ما.

5- Abaisser légèrement la farce.



6. بواسطة الإبهام و السبابة شكلي طيات.

6- A l'aide du pouce et de l'index, faites des plis.

7. بواسطة ريشة ، إطللي السطح ببياض البيض.

7- A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de blancs d'œufs.



8. بواسطة موليين، قطعي أوراقا و أزهاراً.

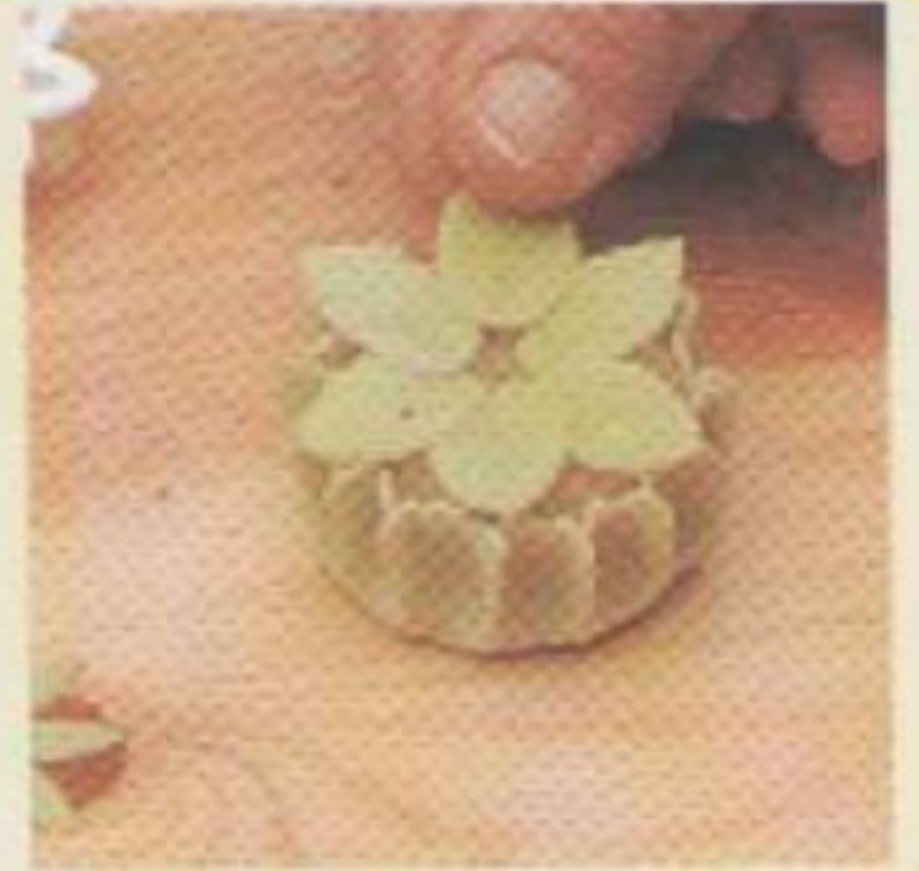
8- A l'aide de deux emportes-pièces, découper des feuilles et des fleurs.



الجزائريات بالورقة El jazaïriattes bel warka

9. ضعي على كل حبة حلوى 6 ورقات.

9- Mettre sur chaque gâteau 6 feuilles.



10. إطلي ببياض البيض مرة أخرى.

10- Badigeonner de blancs d'œufs une autre fois.



11. ضعي زهرة فوق كل حبة حلوى.

11- Mettre une fleur sur chaque gâteau.



12. ثبتيها بحبة فستق.

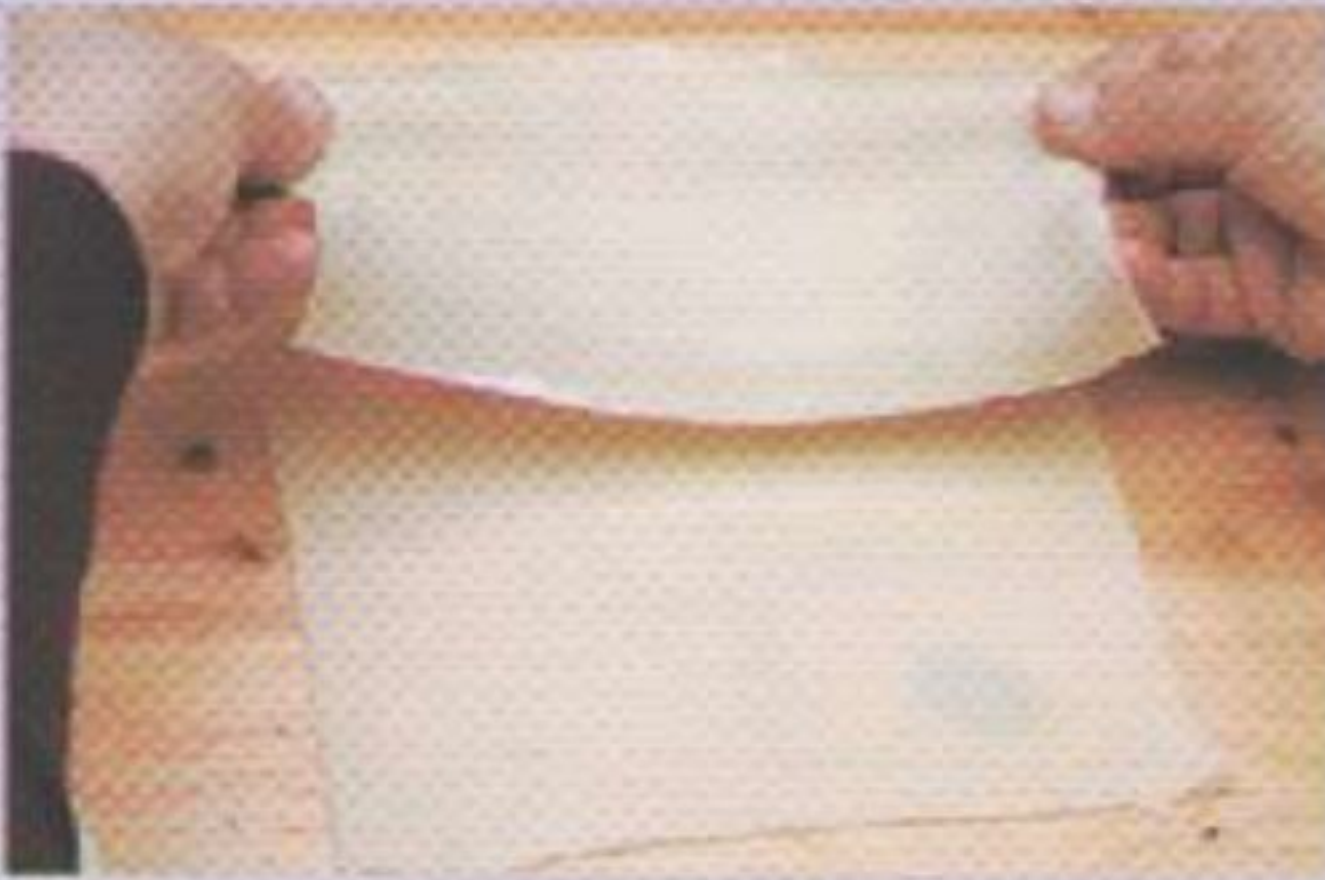
12- Fixez-les avec une pistache.



فطير الانشجار Les tranches d'anbres

1. أبسطي مستطيلين طول الواحد منهما 10 سم وإطلي حافة أحدهما ببياض البيض.

1- Abaisser deux rectangles de 10 cm de long et badigeonner la bordure de l'un des deux de blancs d'œufs.

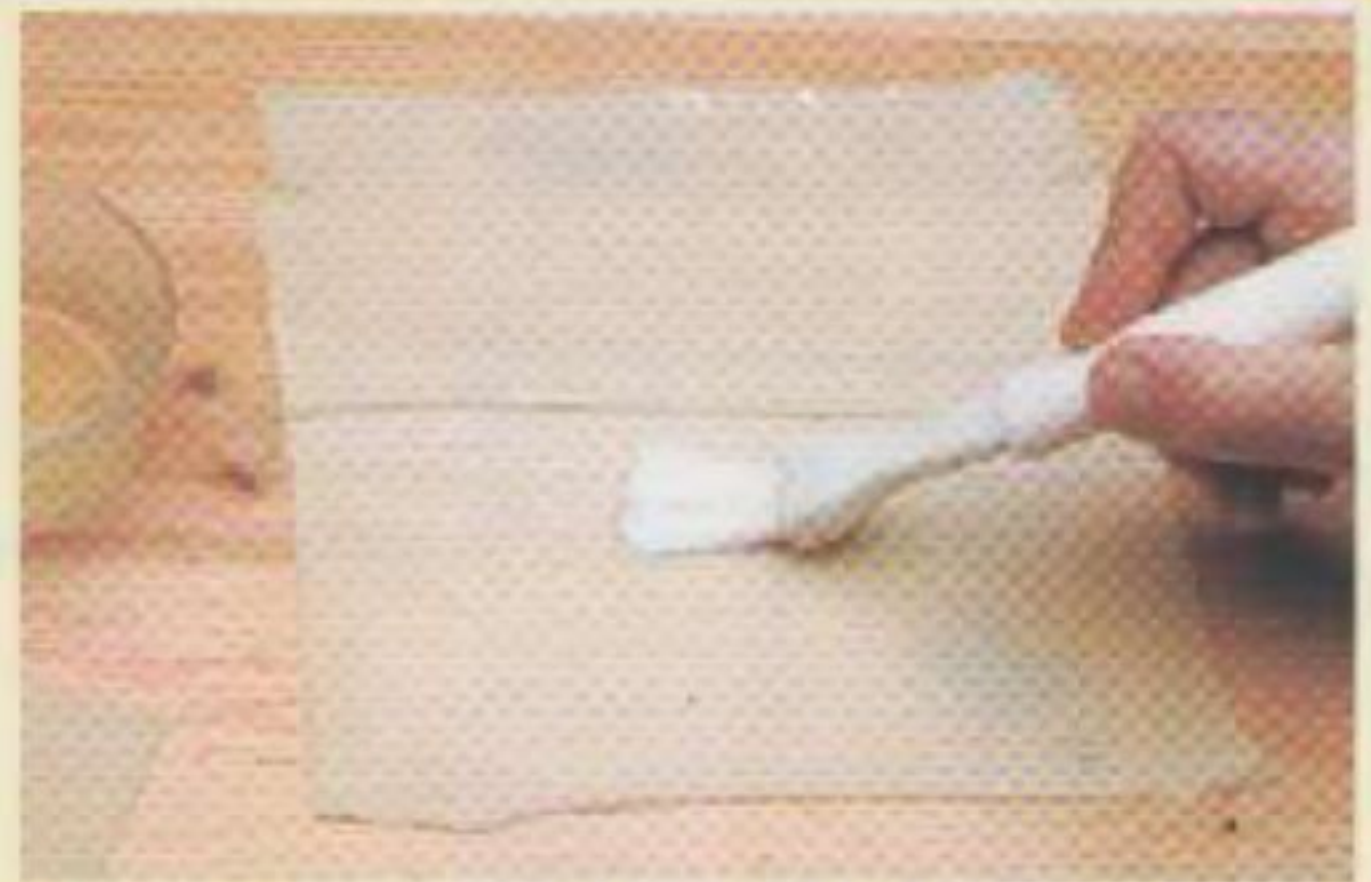


2. ضعي مستطيلاً على حافة الآخر للحصول على مستطيل واحد. (أو أبسطي مستطيلاً واحداً طوله 20 سم).

2- Mettre un seul rectangle sur la bordure de l'autre pour obtenir un seul rectangle (ou abaisser un seul rectangle de 20 cm de long).

3. بواسطة ريشة ، إطلي ببياض البيض.

3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner de blancs d'œufs.



4. ضعي حريوشاً من الحشو على العجينة.

4- Mettre un boudin de farce sur la pâte.

قطع اللازجار Les tranches d'anbres

5. لفي العجينة على حربوش الحشو.
5- Rouler la pâte sur le boudin de farce.



6. بواسطة السكين، قطعي قطعاً.
6- A l'aide d'un couteau, découper des morceaux.

7. يجب أن تكون القطع متساوية.
7- Il faut que les pièces soient égales.



8. إعطي لها شكلاً باليدين.
8- Donner une forme avec les mains.

فطير اللاتججار Les tranches d'arbres

9. أبسطيها نوعاً ما.

9- Abaissez-les légèrement.



10. إطلّي السطح ببياض البيض.

10- Badigeonner le dessus de blancs d'œufs.

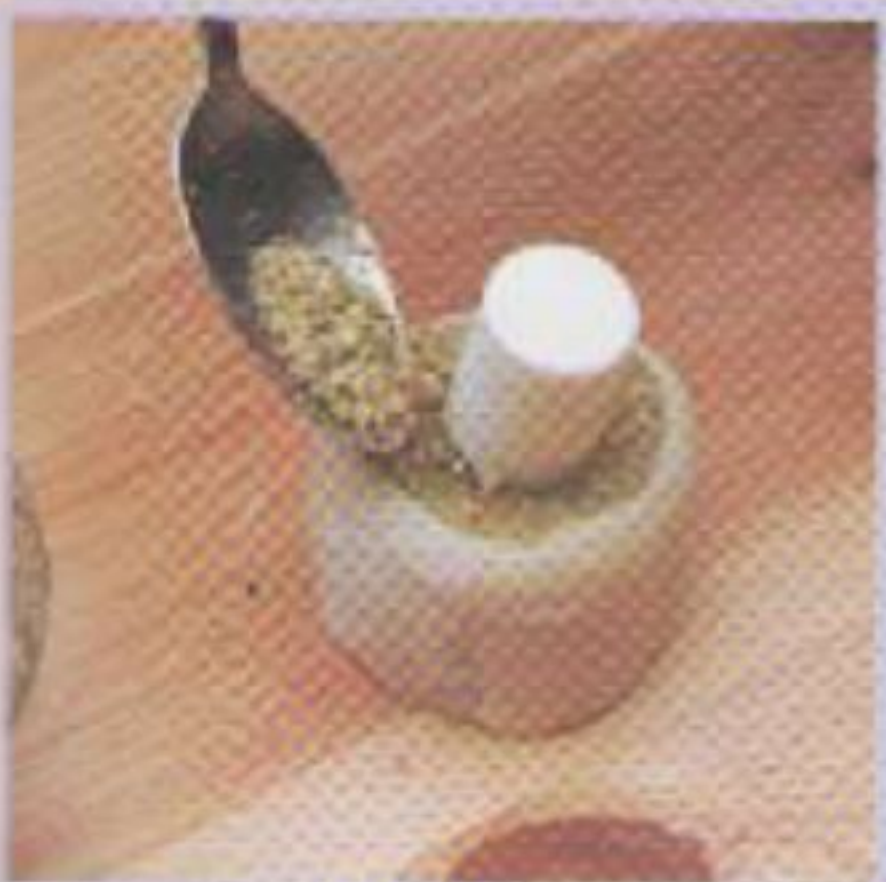
11. ثبتي حبة لوز على السطح واطلي الجوانب ببياض البيض.

11- Fixer une amande sur le dessus et badigeonner les bordures de blancs d'œufs.



12. ذري الفستق المكسر على جوانب السطح دون الوصول إلى حبة اللوز (غطيها).

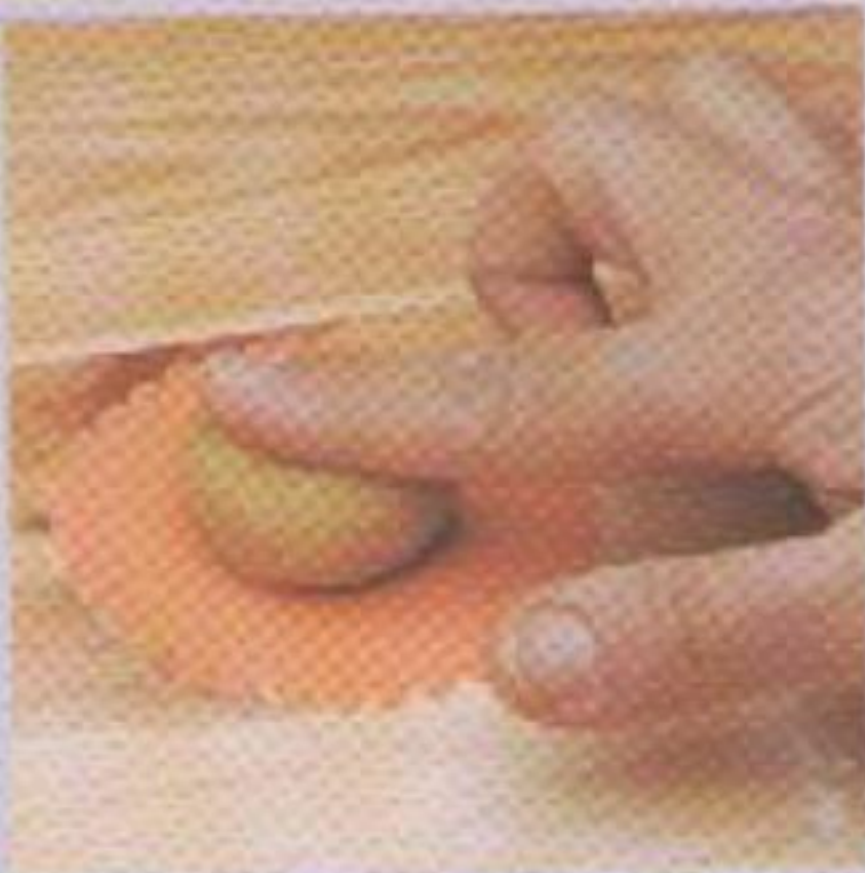
12- Saupoudrer les bordures du dessus de pistaches concassées sans atteindre l'amande (couvrez-la).



وزن بات الوردة Dziniettes El warda

1. بواسطه مول قطره 9 سم ، قطعي دوائر.

1- A l'aide d'un emporte-pièce de 9 cm de diamètre, découper des ronds.

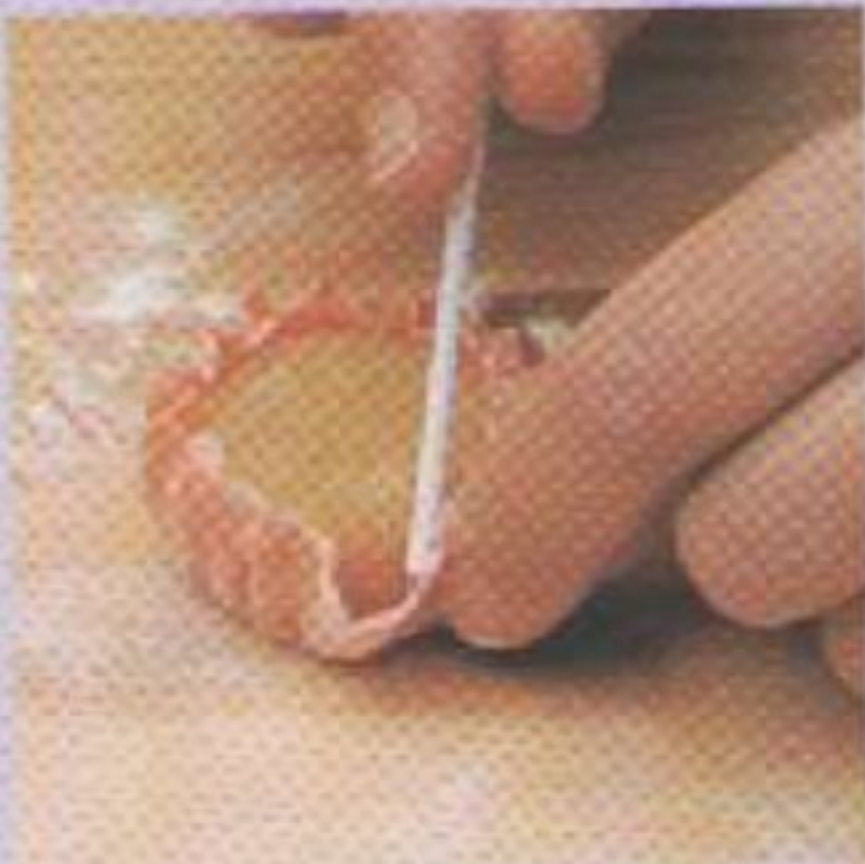
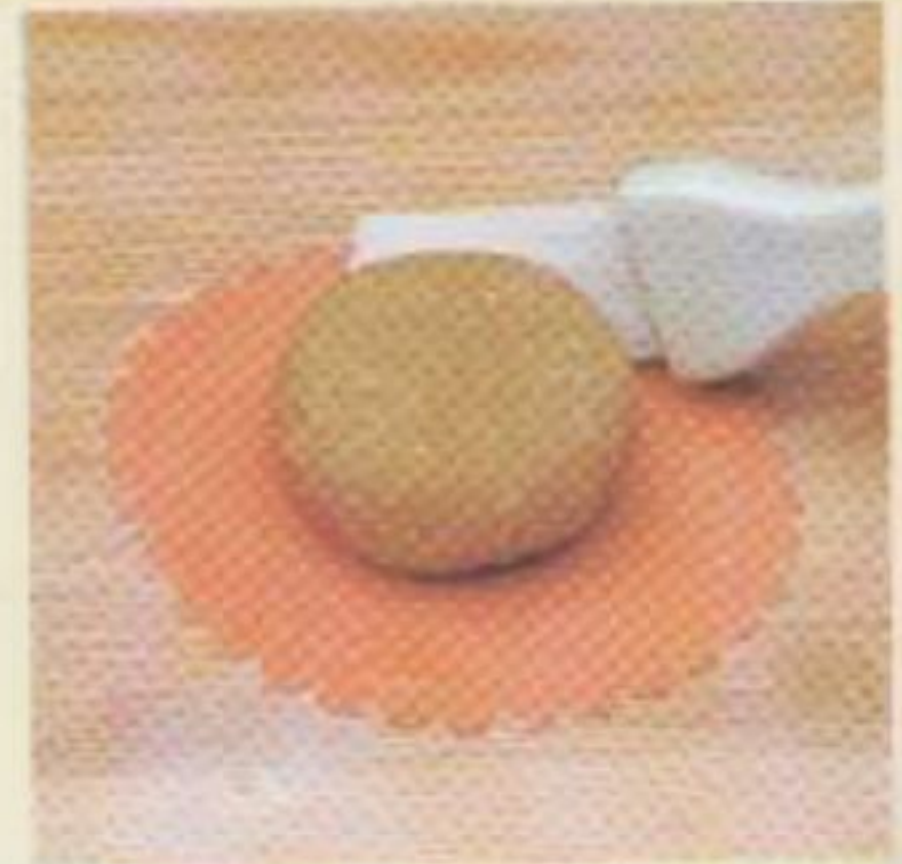


2. ضعي على كل دائرة كرية من الحشو و ابسطيها قليلا

2- Mettre sur chaque rond une boule de farce et abaissez-la légèrement.

3. إطلاي حواف العجينة ببياض البيض .

3- Badigeonner les bordures de la pâte de blancs d'œufs.



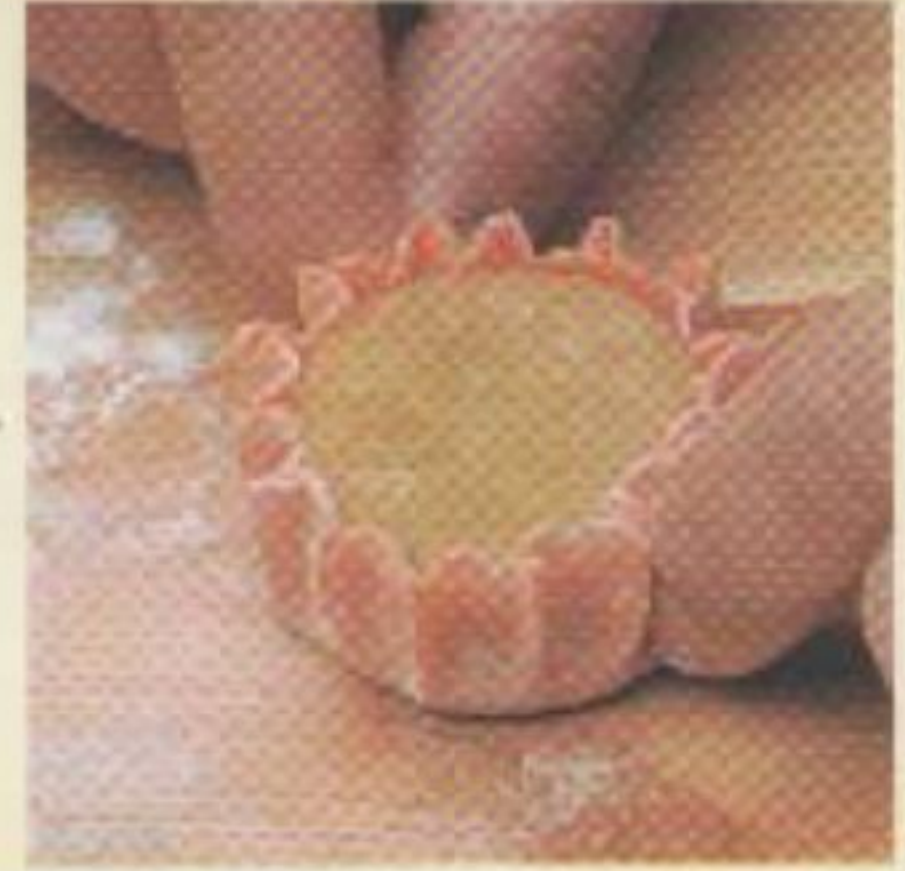
4. بواسطه كوردون ، إرفعي جوانب العجينة.

4- A l'aide d'un cure-dents, relever les bordures de la pâte.

زهرات الورد Dziriottes El wanda

5. بواسطة الإبهام و السبابة ، شكلي طيات.

5- A l'aide du pouce et de l'index, faites des plis.



6. بواسطة مول قطره 4 سم ، قطعي دوائر من نفس العجينة.

6- A l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre, découper des ronds de la même pâte.

7. إثنى كل دائرة لتعطي لها شكل قرنفل.

7- Plier chaque rond pour lui donner la forme d'un girofle.



8. واصلني حتى الحصول على هذا الشكل.

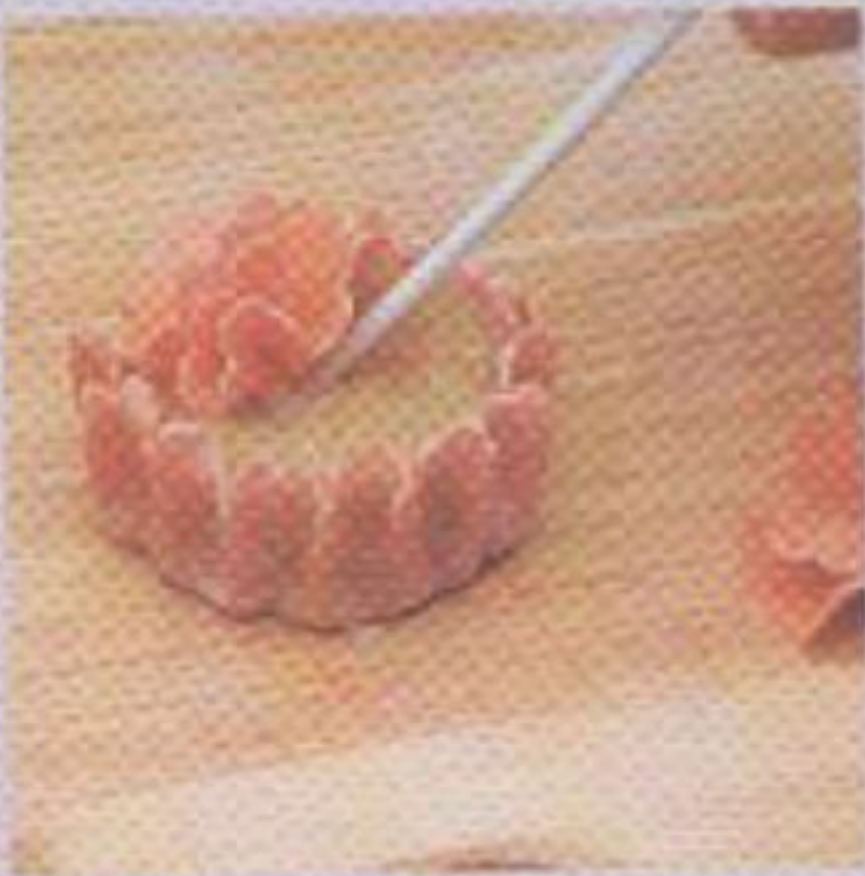
8- Continuer jusqu'à obtention de cette forme.



وزن بيات الوردة Dziriottes El wanda

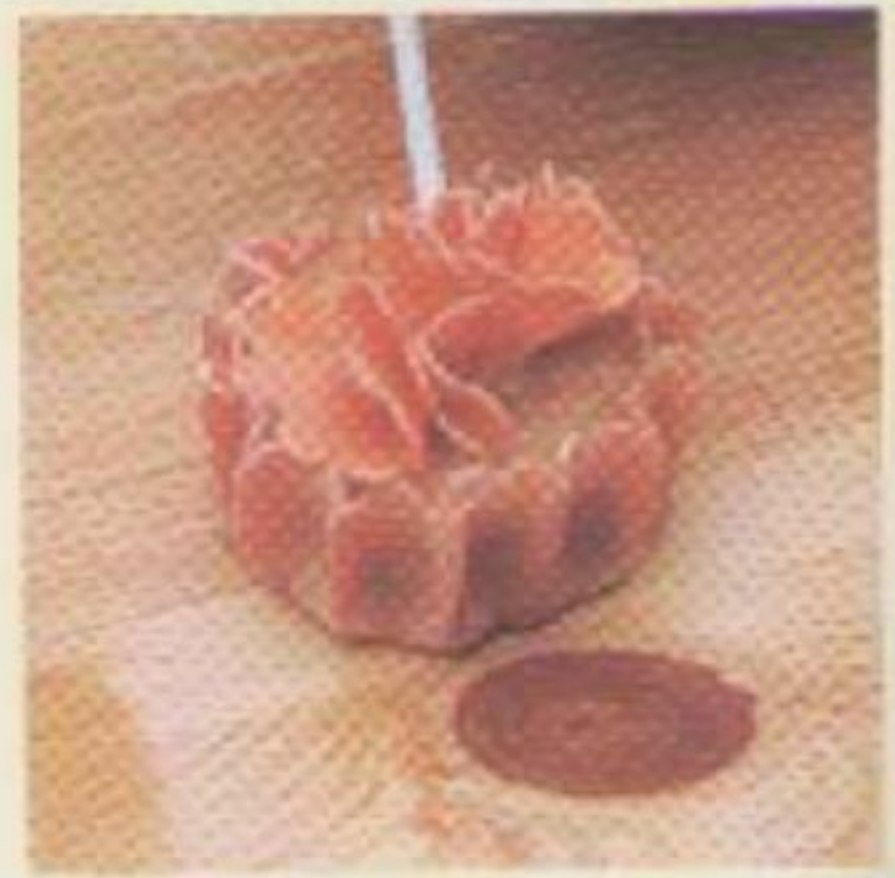
9. إطللي السطح ببياض البيض .

9- Badigeonner le dessus de blancs d'œufs.



10. ثبتي على كل حبة حلوى قرنفلة بواسطة الكوردون .

10- Fixer sur chaque gâteau un girofle à l'aide d'un cure-dents.



11. واصللي حتى الحصول على هذا الشكل.

11- Continuer jusqu'à obtention de cette forme.



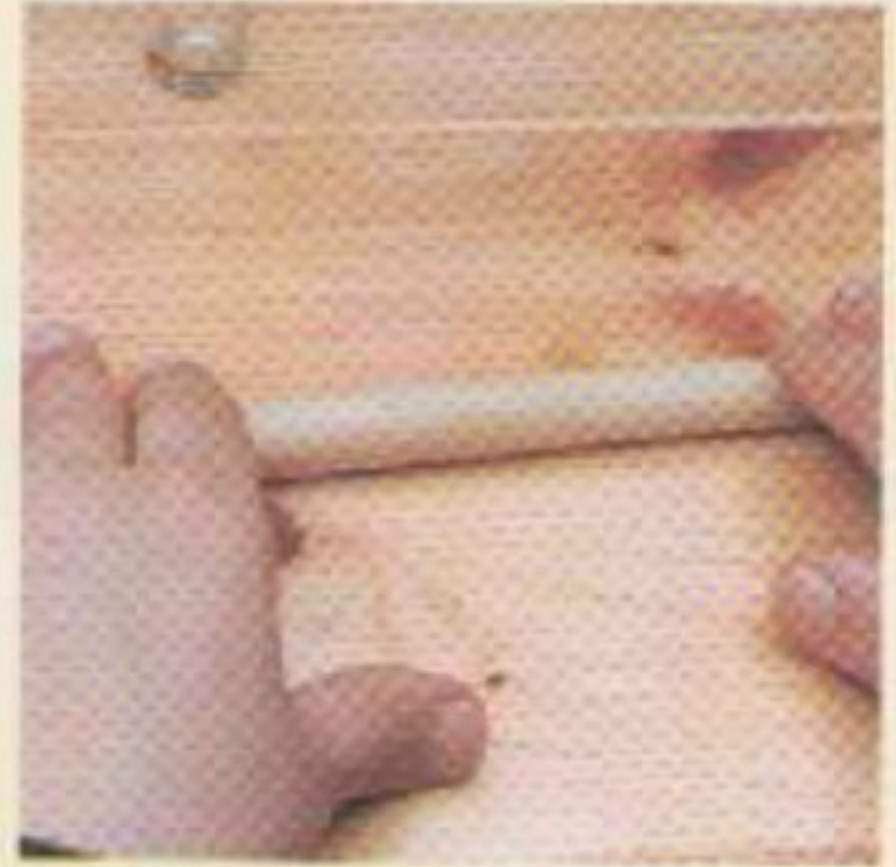
12. للحصول على طهي جيد ، أغرشي الصينية بورق الألمنيوم ورشيها بالفرينة.

12- Pour avoir une bonne cuisson, tapisser le plateau avec du papier aluminium et saupoudrez-le de farine.

مبيدات الورود M'sissates el wanda

1. شكلي حربوشا رقيقا.

1- Façonner un boudin fin.



2. إطويه على اثنين .

2- Pliez-le sur deux.

3. اديره حول قارورة عطر للحصول
على حلويات متساوية.

3- Tournez-le autour d'une bouteille d'arôme
pour avoir des gâteaux égaux.



4. قطعي الزوائد .

4- Découper le surplus.



مبسات الوردة M'sissates el wanda

5. سوي جيداً بواسطة اليدين.

5- Bien égaliser avec les mains.



6. أبسطي عجينة اللوز الخضراء .

6- Abaisser la pâte d'amandes verte.

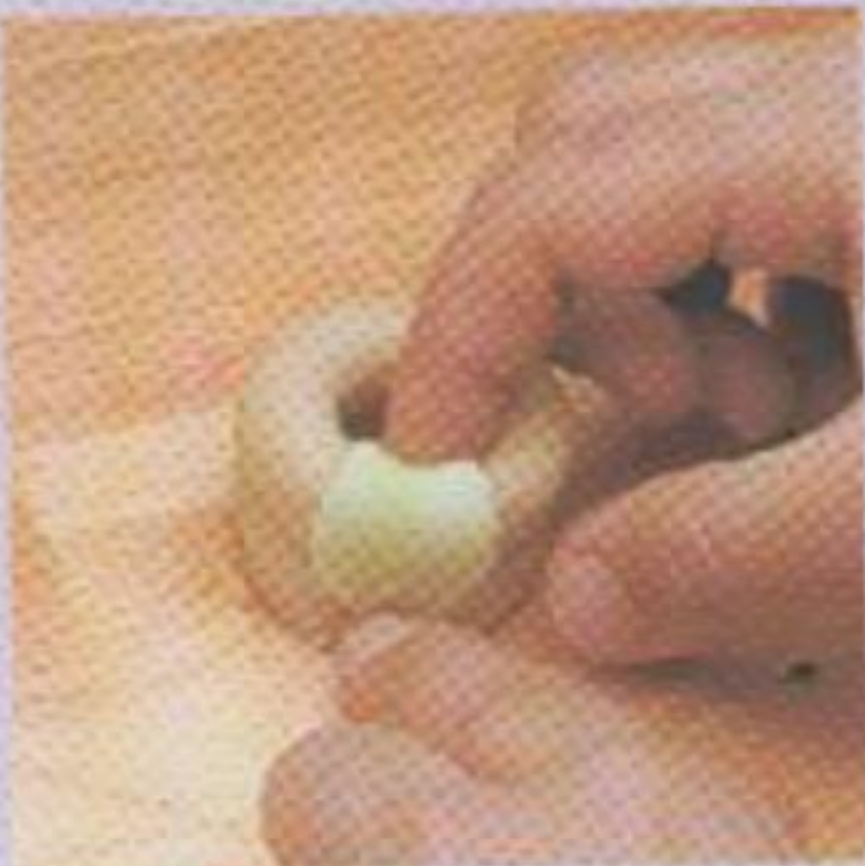
7. قطعني أوراقاً بواسطة مول .

7- Découper des feuilles à l'aide d'un emporte-pièce.



8. ضعي على كل حبة حلوى ورقة .

8- Mettre sur chaque gâteau une feuille.



مخبز الورد M'sissates el wanda

9. قطعي دوائر من عجينة اللوز الملونة ،
بواسطة مول قطره 4 سم.

9- Découper des ronds en pâte d'amandes colorée,
à l'aide d'un emporte-pièce de 4 cm de diamètre.

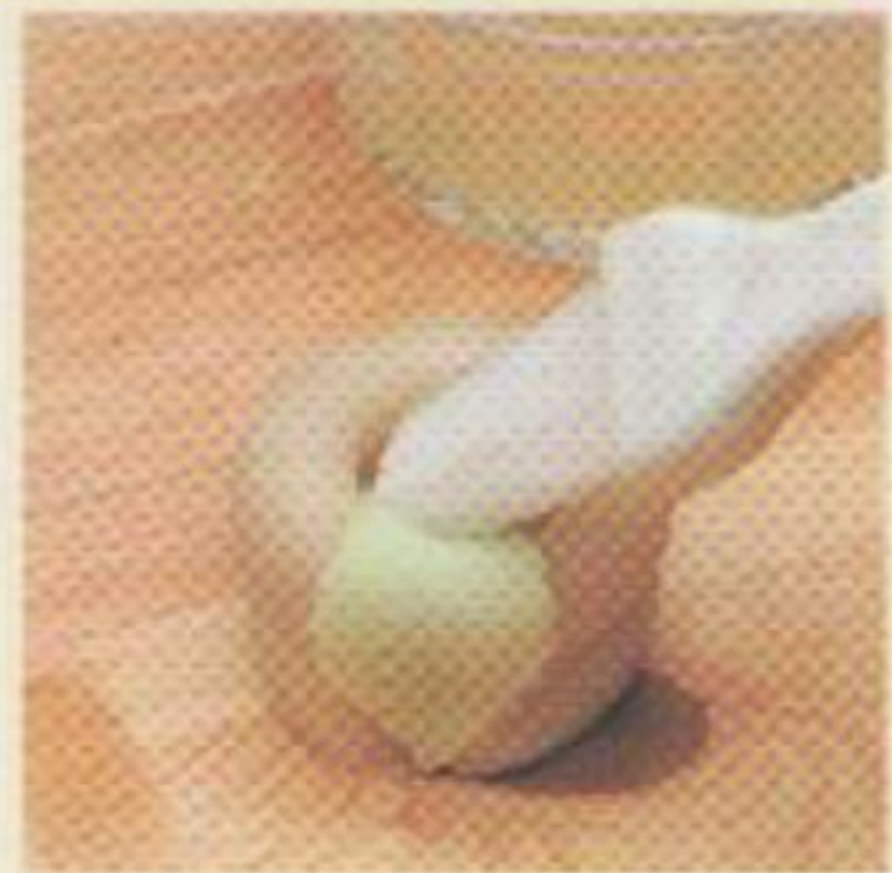


10. إعطي لكل دائرة شكل قرنفل.

10- Donner à chaque rond la forme d'un girofle.

11. بواسطة ريشة ، إطلي ببياض البيض.

11- A l'aide d'un pinceau, badigeonner de blancs
d'œufs.



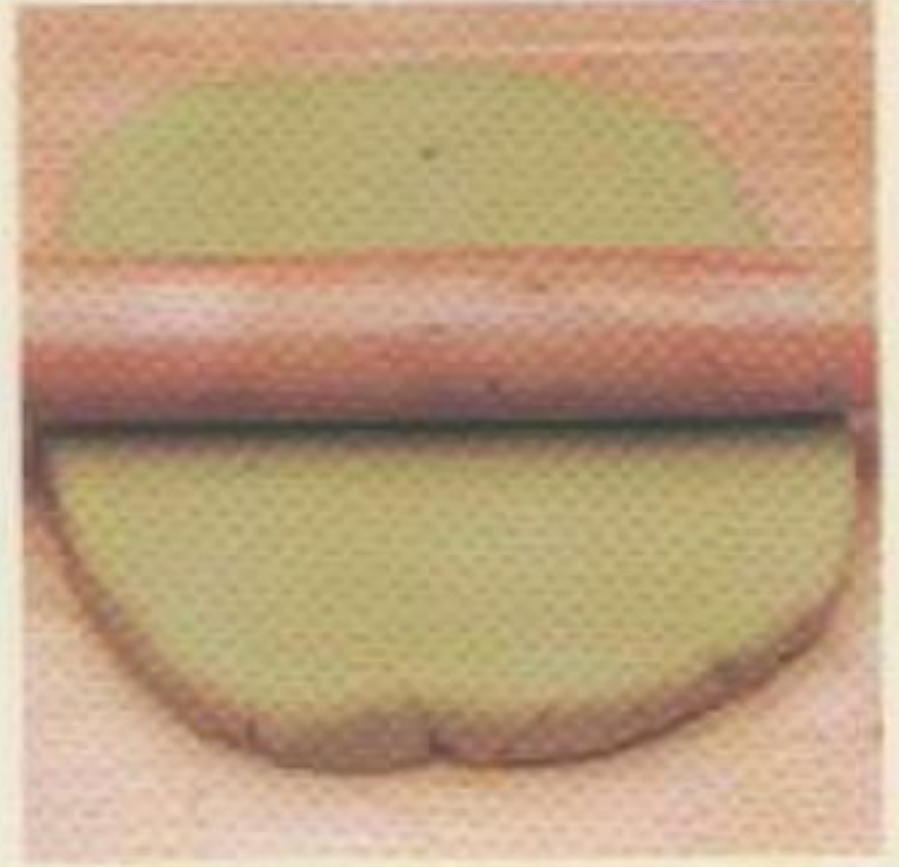
12. ضعي على كل حبة حلوى قرنفل.

12- Mettre sur chaque gâteau un girofle.

فريسة بالفستق *Herissa aux pistaches*

1. بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة بسمك 2 سم.

1- A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur.

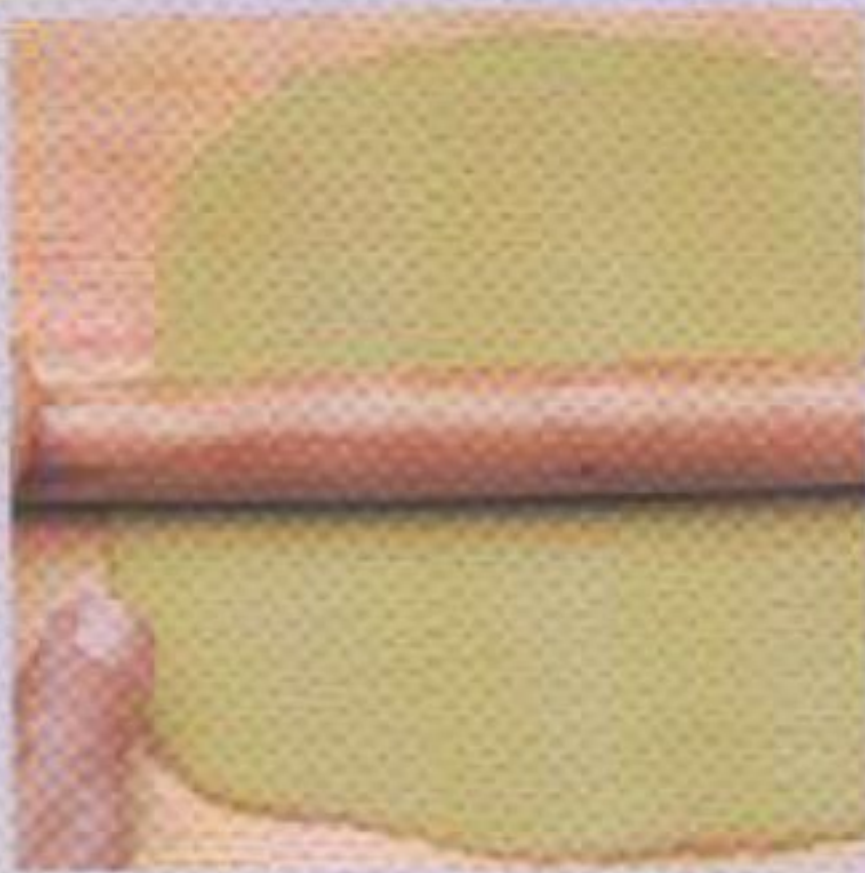


2. قطعي دوائر بواسطة مول مسنن .

2- Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce dentelé.

3. بواسطة ريشة ، إطلاي السطح ببياض البيض.

3- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de blancs d'œufs.



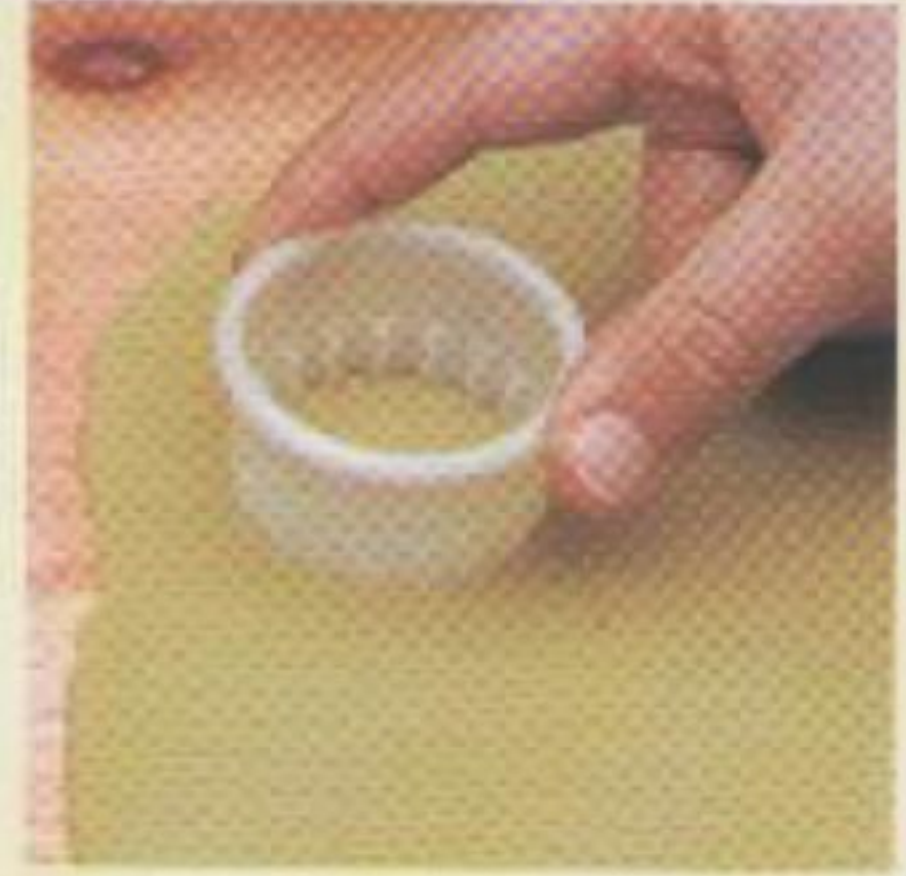
4. أبسطي نفس العجينة بسمك 5 مم.

4- Abaisser la même pâte à 5 mm d'épaisseur.

Herissa aux pistaches حريسة بالفستق

5. بواسطة نفس المول ، قطعي دوائر.

5- A l'aide du même emporte-pièce, découper des ronds.



6. اضغطي على نصف الدائرة التي سمكها 5 مم.

6- Appuyer sur la moitié du rond de 5 mm d'épaisseur.



7. لفي الدائرة إلى النصف.

7- Rouler le rond jusqu'à la moitié.



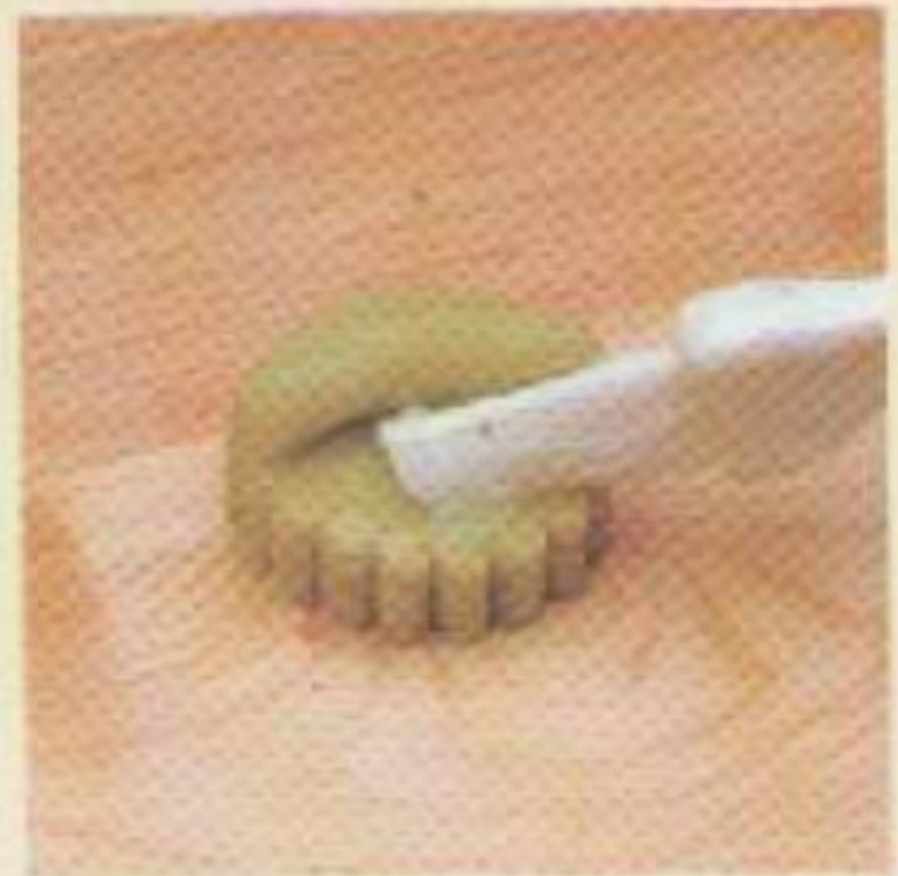
8. ضعي على كل دائرة، دائرة أخرى ملفوفة.

8- Mettre sur chaque rond un autre rond roulé.

Herissa aux pistaches هريسة بالفستق

9. إطلّي ببياض البيض.

9- Badigeonner de blancs d'œufs.



10. ضعي الفستق المكسّر على النصف.

10- Mettre les pistaches concassées sur la moitié.

11. ذري على النصف الآخر السكر الناعم.

11- Saupoudrer l'autre moitié de sucre glace.



12. نتمنى أنكم قد توصلتم لنفس النتيجة.

12- Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

1- A l'aide d'une éponge, essuyer le gâteau avec le brillant alimentaire.



1. بواسطة إسفنجة ، إمسحي حبة الحلوى بالجزيثات الغذائية لللماعة.

2- Abaisser la pâte d'amandes rose à l'aide d'un rouleau.



2. أبسطي عجينة اللوز الوردية بواسطة الحلال.

3- A l'aide de deux emportes-pièces, découper des petites et grandes fleurs.



3. بواسطة موليين، قطعي أزهاراً صغيرة و كبيرة.

4- Mettre sur chaque gâteau une grande fleur.



4. ضعي على كل حبة حلوى زهرة كبيرة.

5- Mettre dessus une autre petite fleur.



5. ضعي فوقها زهرة أخرى صغيرة.

6- Fixez-les avec une perle argentée.



6. ثبتيهما بكرية فضية.

Vous trouverez chez votre
libraire dans la même Edition



Edition
La Plume

Dépôt Légal 1381 - 2008
ISBN 978-9947-27-001-0



31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj-El Kiffan - Alger.
Tél. / Fax : 021 21 11 03
021 20 33 99

www.cuisinearabe.com

GÂTEAUX IMÈNE



GÂTEAUX IMMENSES

باللغة العربية و الفرنسية

N° 4



Leçons en Photos
les Techniques de réalisation des gâteaux
Etape par Etape

Mme HOCINE

www.cuisinearabe.com

Edition
La Plume